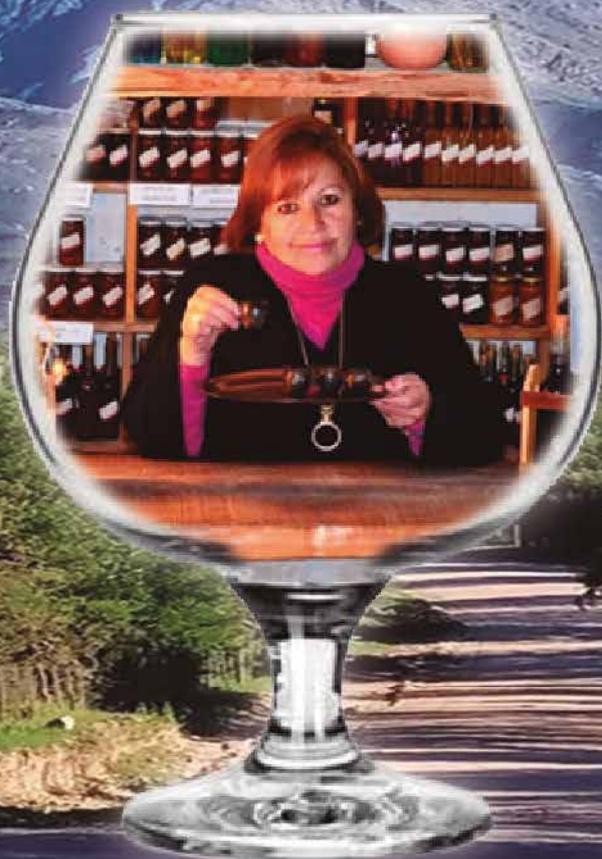


Eben Ezer

LA MAGIA DE LOS LICORES



Mirta Lalia Molina

*“EBEN – EZER”
La magia de los Licores*

de Mirta Lalia Molina



*Pje . El Perchel
Traslasierra*

*Las Calles
Pcia. de Córdoba*

*“Una copita, es saborear la vida,
haciendo deleitar el alma !!!”*

*A todas aquellas personas que pasaron por este rincón de la montaña y embriagados por la *alquimia de los licores, son coautores de este maravilloso viaje*.*



*A esos seres incondicionales que le dan sentido a mi vida.
"Nahui, Ayi, Naqui, Nere y Fabi"*

*Para ese compañero infatigable de noches taciturnas,
elaborando licores a vos "Tanito."*

Vaya todo mi amor para ellos.

A aquellos seres que con su encanto caminaron junto a mí, en algún momento de mi vida : "Mi viejos, mis hermanos, mi cuñada, mis sobrinos, mis amigos y a la querida Promo 74"

Un beso al Cielo para vos Isa ...



Prólogo

La naturaleza los crea, nosotros los embotellamos... Las mejores hierbas, flores, raíces, frutas, cremas, se unen para formar distintos macerados... Que luego, son combinados gracias a la alquimia, con la que elaboramos nuestros licores.....

La lista de ingredientes completa, es un secreto develado, por eso cuando te llevas una copa a los labios probas sabores que en este rinconcito de la montaña, con tanta historia... siempre estarán esperándote...

Si es verano será helado, si es invierno será a orillas del hogar a leños, para que puedas en cada época, apreciar las bondades de estos elixires...

Agradecimiento infinito, a todas aquellas personas que pasaron por este balcón de la montaña y embriagados por la Magia de los licores, son coautores de este maravilloso viaje "

El origen de los licores

Los licores remontan su origen a tiempos inmemorables. Su creación se basa en que alquimistas e investigadores científicos, desde hace miles de años, los descubrieron, primeramente con fines medicinales y curativos, mas tarde para gozo del paladar.

Hoy, cabe reconocer el enorme legado de elixires, que se continúan disfrutando a través de los tiempos. Se estima que los licores, como tales, comenzaron a producirse en la Edad Media.

Existen escritos referidos a Hipócrates (médico griego, año 460 A.C), que ya narraba el proceso de destilación y fermentación. Estos se confeccionaban con variedad de hierbas, semillas y raíces. También hay quienes señalan que el proceso de fermentación es atribuible a los egipcios. De hecho existen manuscritos referidos a tales procesos, que datan del siglo III.

Históricamente, derivan de las hierbas medicinales, generalmente las preparadas por monjes, como los Benedictinos, Cartujos, etc. Los primeros licores se considera, fueron hechos en Italia. por el siglo XIII. Estas bebidas, son preparados por infusión de hierbas, frutas, flores, en agua, alcohol y añadiendole azúcar. El contenido de alcohol, no es una característica distintiva de los licores, la mayoría tienen menos grados alcohólicos que las aguardientes.

En cuanto a su origen, trascendencia, transcurrancia, recetas, formas de elaborar estas maravillosas bebidas, depende de la mente de aquellos alquimistas que los creamos diariamente..... **¡Los licores, son bebidas placenteramente espirituosas!!!**

¿Qué es un licor?

Un licor es toda aquella bebida compuesta por frutas, hierbas, cascaras, semillas, flores, raíces, cremas, etc., puestas en alcoholes de procedencias permitidas e ingeribles (alcohol etílico), que después de un tiempo de maceración se van a unir a un almíbar y van a producir una bebida **EXQUISITA!!**

Según el C.A.A (Código Alimentario Argentino, art.1119. res. 1389,14-12-81), denomina genéricamente al “**Licor**”, como la bebida elaborada con alcohol rectificado y/o aguardiente con una graduación alcohólica que no será menor de 15 ° de volumen de alcohol, edulcorada con edulcorantes naturales (Ej. azúcar blanco o común, dextrosa, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

¿Cómo se toman?

Pueden servirse, en una tarde de té o antes de las comidas. Pero generalmente, siempre van, como digestivos. “**Los licores cierran una comida**” .

¿Y por qué no? una copita en una charla entre amigos.....



Tipos de licores

Existen distintos tipos de licores: Aquellos con hierbas, flores y frutas predominando en su sabor y aroma;

Los que están elaborados a partir de cremas, huevos, chocolates, etc. por ende sabor y aroma;

Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas, flores y cremas, donde también, predomina, la mezcla de estos en el paladar.



Licores de frutas: Los licores de frutas se elaboran mayormente con las cascaras, de casi todas las frutas. Pero en el caso de frutos del bosque, se hacen con fruta entera, con el zumo y los extractos procedentes de las prensas. El zumo es una mezcla de los diferentes componentes de la fruta.

La fruta debe estar madura y sana, ya que es en ese momento cuando contiene el máximo de azúcar y aroma. En frutas que tienen carozos, solo se emplea un 20 % de esas pepitas.

Entre estos, podemos encontrar, licores de naranja, banana, coco, frutillas, manzana, cerezas, es infinita su variedad. Casi tantos como frutas hay en la naturaleza.

Licores de hierbas: Son aquellos que contienen una gran variedad de hierbas, las cuales se mezclan para elaborar el licor. Suelen tomarse como digestivo, después de las comidas. Entre estos, encontramos: licor de peperina, tomillo, mentas, poleos, ruda, manzanillas, laurel. etc. etc. También encontramos otros, como los Benedictinos, Carmelitas, Chartreuse, etc que están compuestos, por muchísimas hierbas, a veces hasta más de 100 variedades de plantas.

Licores de crema: Elaborados a partir de combinaciones de crema de leche o leche condensada, con alcohol, ya sea con whisky, ron, coñac, o con otra bebida alcohólica. Entre los cuales encontramos al famoso Baileys, licor de cacao, licor de chocolate, sambayon, etc.

Los irlandeses son aficionados a presentar gran variedad de bebidas basadas en mezclar whisky con productos lácteos. En los años setenta apareció uno de gran éxito, el “Bailey’s Irish cream” o simplemente “Bailey’s”. El mérito de ese producto deriva de haber encontrado una fórmula para que la leche no coagule. Según especialistas, se trata de crema de leche de soja. Es marca registrada desde 1970.

En Australia, otra bebida similar es llamada “**Conticream**”. Además de leche contiene chocolate. Bebidas de whisky con leche y con miel son muy frecuentes y aceptadas en las Islas Británicas.

Amarula: Es una crema de licor a base de azúcar, crema y fruto de marula fermentada. Su contenido alcohólico alcanza un 17% y es de un sabor a caramelo y fruta. El fruto de este árbol es marula,



Elefantes embriagados por el fruto del árbol, de la marula

crece solo en la sabana de Sudáfrica. Es la bebida de bandera, como el Tequila en México o el Champagne en Francia, es decir es la que identifica al país.

Licores Aperitivos: Un aperitivo (“abrir”) se sirve generalmente antes de una comida para estimular el apetito. Es más seco. Es un licor con graduación alcohólica moderada, destinada a despertar el apetito sin abrumar los sentidos.

Licores Digestivos: Son aquellos que se sirven al final de una comida para ayudar a la digestión. Los mas conocidos son: los licores de hierbas, el Cointreau, licor de amareto, lemonchelo, naranchelo, mandarinetto etc.

Clasificación acerca de la proporción entre alcohol y azúcar

Licores extra-secos: con menos del 12% de azúcar

Licores secos: con 25% a 30% de alcohol y 12% a 20% de azúcar

Licores dulces: con 17% a 25% de alcohol y 22% a 30% de azúcar

Licores finos: con 20% a 25% de alcohol y 40% a 60% de azúcar

Licores cremosos: con 17 a 20% de alcohol y 40% a 60% de azúcar.

Elaboración

La elaboración de licores, normalmente repite un mismo proceso. Consiste, en macerar las frutas, hierbas, flores, especias, etc. en alcohol, y después de un mes de macerado, se lleva a cabo un filtrado. Al cual se le agrega almíbar. Esta bebida resultante es el licor.



Las Copitas

A sí como pasa en los vinos cada licor lleva su copa. Desde de mi experiencia, los licores mantienen mejor su sabor y calidad tomados de una manera singular; licores a temperatura ambiente en copitas de vidrio. Los frío en copitas de metal. Los licores con mas calorías, barro o madera. Asi, cada uno conserva mejor su gusto.



Degustaciones y recetas

Si usted visita el Valle de Traslasierra, sabrá que en una casona muy antigua que data de 1830, se sentaron el **general Paz, Lamadrid y Pedernera**, esperando a **Facundo Quiroga**, así como también en este lugar **Luca Prodan**, tomaba su copita de ginebra.... y **Alejandro Sokol**, su vasito de cerveza....



Primera degustación, Naranjas cual Jesus: El primer licor que abre la degustación es una bebida muy curiosa, ya que data de una leyenda que proviene del Mar Muerto, que Jesús, El Señor, tomaba estó después de curaciones. Hecho a partir de rodajas de naranjas maduras, fermentadas al sol (como si fuera un vino), con solo 3° o 4°, causa buena sensación en el paladar, porque es muy suave y con fuerte gusto a naranjas, recién cortadas



Receta

1 kg, de naranjas maduras, en la planta.

Un frasco que entre solo esa capacidad. Exponer este al sol.

Con. las naranjas peladas, sin dejar el hollejo

Se acomodan las rodajas, en el frasco. Se tapa muy bien, luego se parafina el frasco y mucho mucho sol, si hace frio dejar cerca de un calefactor y envolver con una frazada si es necesario de noche, al cabo de 40 días estará listo, esta bebida fermentada, no se la puede llamar vino, porque no nace de la vid.

Se deja 40 días y 40 noches, el tiempo que El Señor, se retira a orar en el desierto, de ahí su nombre.

Coctel de frutillas: Al pasar a las próximas degustaciones, tendremos en cuenta la graduación alcohólica de los futuros licores, ya que iremos degustando de menor a mayor. En mi caso particular degusto con la vedette, ya que es el **“Licor Premiado”**, de frutillas bien helado, en copas de metal con pulpa de la fruta, que al ser orgánicas, potencian su exquisito sabor de 15° a 17° aproximadamente.



Receta

600 gr. de frutillas / maduras pero firmes (sin fertilizantes)

1/2 litro de alcohol etílico (De cereales mejor)

1 litro de agua

1 Kgr. de azúcar.

Colocar el agua con el azúcar dentro de una olla, y revolver con cuchara de madera.

Hacer hervir el almíbar hasta llegar al punto hilo fuerte, lo logramos cuando poniendo una gotita de almíbar (que retiramos con mucho cuidado con la cuchara de madera) entre los dedos índice y pulgar logramos abrirlos y formar una especie de hilo que no se corta, son aproximadamente 14 minutos de hervor. Limpiar bien y cortar

el cabito de las frutillas, luego procesarlas y pasarlas a un recipiente grande.

Una vez hecho el almíbar, volcar sobre las frutillas, mezclar y reservar hasta que esté bien frío. Una vez frío, recién poner el alcohol y mezclar.

Luego embotellar en botellas limpias y desinfectadas (Con alcohol al 70 %)

Se deja reposar durante un mes, es lo recomendable.

Lo ideal es servirlo bien helado o acompañado con champagne, sidra o vermut.

“La verdadera vedette de Eben Ezer”

Almendra, nueces y apio: Luego pasaremos a probar un licor de frutas secas, con características afrodisiacas, que a causado sensación por sus componentes: almendras, nueces y apio, que es servido en vasijitas de barro.



Receta

¼ kilo de almendras

¼ kilos de nueces

1 ramita de apio

1 litro de alcohol de cereales

1 1/2 litro de almíbar (azúcar y agua)

Se colocan las almendras, nueces y apio, trituradas en alcohol, por un periodo de 30 días o mas. Pasado este tiempo colar y agregar el almíbar (hervir el azúcar con el agua, 15 “ mas después que rompa el hervor).

Mezclar perfectamente con una cuchara de madera.

Filtrar para obtener un licor más nítido.

Embotellar y tapar.

“Una joya en licores, de Eben Ezer”

Licor de Flores: Se continúa con la degustación, por el licor de flores “**Único**” compuesto por acacias, azahares, rosas, lilas y violetas, las primeras les dan el sabor, el color violáceo, las lilas y las violetas y las rosas, la fortaleza.

Muy perfumado (copitas de vidrio).



Receta

100 gr aproximadamente, de pétalos de violetas, lilas, azahares, acacias y rosas.

Media vaina de vainilla

Dos clavos de olor

Un litro de alcohol de cereales

1 kilo de azúcar

1 litro de agua.

Como en todos los licores, se maceran 1 mes en alcohol,

Luego se le agrega el almibar (hervir el azúcar con el agua, 15“ mas, después que rompa el hervor)

Se embotella y listo !!!

"El lujo que te mereces, Eben Ezer, lo tiene"

Continuaremos por uno de **Hierbas Serranas**, con plantas, de esta zona, bien digestivo (copas de vidrio).

Receta

1 ramita de Peperina

1 ramita de cedron

1 ramita de Poleo

1 ramita de menta

Algunas hojitas de romero

Aproximadamente 50 gr total de hierbas

Medio litro de alcohol etílico de cereal

1 litros de agua

1 kilo de azúcar blanco

En 1 litro de alcohol etílico, colocar todas las hierbas. Luego de un mes, se procede al filtrado de la maceración de manera tradicional. Se prepara el almíbar, hasta que tome un punto fuerte. Luego, se mezcla la maceración con el almíbar. Se filtra y embotella.

Ideal por su frescura y capacidades digestivas, para beberlo con hielo, si así se desea, o simplemente solo.



Y así de a poco iremos elevando la graduación alcohólicas para pasar por una bebida internacional como un **Cointreau Casero**

Receta

Cointreau casero

1 naranja amarga colgada con hilo de algodón en la tapa, de un frasco de aproximadamente 3 lts

1 lt de alcohol de malta al 35 %

3 cucharadas de azúcar.

Dejar reposar hasta que la naranja caiga, eso nos avisa que la bebida ya esta para ser filtrada y embotellar.

Su tiempo de maduración es largo, de ahí su valor.



Finalizando, la degustación, con una aguardiente, cuya graduación es alta y puede ser un **“Revienta Calzones”**, de hierbas y frutas, aproximadamente unos 45° - 50°. Esta aguardiente, se toma de un solo trago. Se denomina chupito, a esta consumición de pequeño volumen (con elevada graduación), que se sirve en vasos pequeños de cristal. Suele tomarse en grupos de personas.

- Los chupitos de un destilado, son de una única bebida alcohólica. Algunos tienen formas particulares de tomarse, como el chupito de tequila, que se toma tras lamer sal de la propia mano y antes de chupar una rodaja de limón.

- Los chupitos digestivos, se consumen después de la comida, para ayudar a la digestión. Ejemplos son el chupito de orujo, de anís,

de pacharán, aguardiente o licor de hierbas, como el **“REVIENTA CALZONES”** de Eben Ezer.

- Los chupitos machacados, también llamados “Explosivos”, incluyen una parte de vodka, gin, tequila, ron... y otra parte, alguna bebida gaseosa. Con la palma de la mano (o un paño) tapando la boca del vaso se da un golpe seco contra la mesa, lo que genera un vacío y una explosión de burbujas.

- Los chupitos flambeados, que aunque los hay de distintas composiciones, todos tienen en común el hecho de que antes de beberlos se les prende fuego, normalmente con ayuda de una cuchara que contenga una bebida de graduación muy alta. Se beben con pajita mientras la superficie aún está ardiendo.



El Sentido gustativo

En la etapa gustativa de la cata de licores, se hacen presente las papilas de nuestro órgano principal interviniente, la lengua. Es además la más importante y placentera, ya que a través de la misma podremos corroborar, las primeras impresiones que obtuvimos, además de captar, otros elementos que definirán las cualidades de la bebida.

Al igual que en el análisis de los aromas, también en la definición de los sabores contamos con infinidad de gustos para hacerlo, sin embargo los mismos se han resumido en cuatro grupos fundamentales como lo son: lo dulce, lo salado, lo ácido y lo amargo.

Los sabores de los licores se revelan en secuencia, dependiendo esto, de la parte de la boca con la que entran en contacto.

Las sustancias dulces se pueden clasificar, como los azúcares provenientes de las frutas y las almibares que se incorporan, a la maceración, para dar lugar al licor.

La dulzura de un licor se detecta en la punta de la lengua. Apenas el licor entra en la boca se nota el gusto del mismo. Son generalmente los licores cremosos.

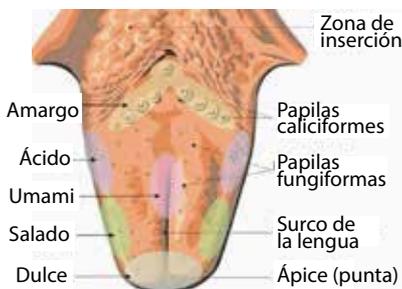
Se puede percibir, sabores salados, sobre todo en cocteles, los cuales, se sirven, humedeciendo el borde de las copas y apoyándolos sobre un plato con sal.

Las sustancias ácidas son aquellas provenientes de licores cítricos y de frutos del bosque

El Amargor en algunos licores, es típico de algunos de hierbas, como el ajeno, la carqueja, etc.

*“Un buen licor es como una buena película:
dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria;
es nuevo en cada sorbo y como ocurre con las películas,
nace y renace en cada degustador”*

Federico Fellini.



Fermentación alcohólica

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico (Es en el cual microorganismos descomponen material biodegradable en ausencia de oxígeno). realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono. La glucosa se degrada en un ácido pyruvic. Este ácido pyruvic se convierte luego en CO₂ y etanol. Desde hace miles de años, la humanidad aprovechó este proceso para hacer pan, cerveza y vino. En estos tres productos se emplea el mismo microorganismo: la levadura común o lo *Saccharomyces Cerevisiae*.

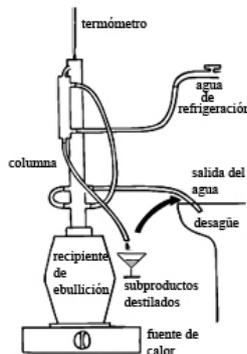
Destilación

Se denomina destilación a un método de separación de fases, o método de separación de mezclas, que consiste en el uso consecutivo y controlado de otros dos procesos físicos: la vaporización (o evaporación) y la condensación, usándolas de manera selectiva para separar los ingredientes de una mezcla por lo general de tipo homogéneo, es decir, en la que no pueden distinguirse a simple vista sus elementos.

Las mezclas susceptibles a destilación pueden contener dos líquidos, un sólido en un líquido o incluso gases licuados, puesto que este método aprovecha el punto de ebullición de las sustancias, una de las características inherentes a la materia.

El punto de ebullición es, entonces, la temperatura precisa a la cual un líquido pasa a convertirse en gas (es decir, se evapora).

De este modo, para que la destilación se lleve a cabo correctamente, deberemos hervir la mezcla hasta alcanzar el punto de ebullición de una de las sustancias integrantes, que entonces pasará a ser vapor y podrá ser conducido hasta un recipiente enfriado, en el cual condensarse y recuperar su liquidez.



Denominación de origen

Denominación de origen protegida (D.O.P.) es un tipo de protección dentro del ámbito de la propiedad industrial, basado en la indicación de procedencia aplicada a un producto alimenticio.

Bajo esta modalidad de protección, se asume que la calidad y características de un producto se deben fundamental y exclusivamente, al medio geográfico en el que se produce, transforma, elabora y/o envasa. Lo distingue y protege de aquellos productos alimenticios idénticos o similares que se producen en otras regiones del mundo y que pudieran reemplazar algunas etapas del proceso de elaboración original, por técnicas de industrialización, para su consumo en forma masiva, o cambian una de las materias primas por otra de similares características.

Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad del producto elaborado, lo más alta posible y algunas técnicas básicas de elaboración tradicionales; por ejemplo, en el caso del vino, en ciertas zonas se exige utilizar la uva tradicional de la zona. El queso roquefort debe ser elaborado con leche cuajada de oveja, en la localidad de Roquefort-sur-Soulzon, en la región de Aveyron, Francia. Asimismo, existen organismos públicos reguladores de la denominación de origen, que avalan y autorizan a exhibir esa calificación, a los productores de la región que cumplen con esas reglas establecidas.

La ventaja fundamental de esta calificación, es garantizar al consumidor, no solo un nivel de calidad, sino también mantener características específicas irrepetibles, que no posee un producto similar, producido en otra región o con otra materia prima. A cambio de esto, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos abaratando los costos. También se señala que

esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de los productores a mercados nacionales e internacionales que difícilmente alcanzarían sin esta organización.

Argentina, cuenta con ocho productos con Denominación de Origen

- Chivito criollo del norte neuquino. ...
- Salame de Tandil. ...
- Melón de Media Agua sanjuanino. ...
- Cordero patagónico. ...
- Salame de Caroya. ...
- Yerba mate argentina. ...
- Alcauciles platenses. ...
- Dulce de membrillo rubio de San Juan.

Las Aguardientes

Aguardiente, es una bebida destilada. Proveniente de un fermentado alcohólico, frutas, cereales, hortalizas y granos. Puede ser de multitud de plantas ricas en sacarosa, que es el elemento esencial en la elaboración de la bebida, ya que a partir de esta surge el etanol.

En la Antigüedad ya se conocía el arte de destilar, si bien era usado en perfumería, no lo era para obtener bebidas alcohólicas. Este procedimiento irrumpe, en la cultura occidental, de mano de los árabes en el medioevo, a través de España.

Alambique es palabra árabe, lo mismo que alcohol, palabras que han pasado a las lenguas europeas.

La elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, se atribuye a la experimentación de vaciar una cántara de vino en un alambique para

extraer su esencia; el resultado fue una agua clara incolora, que parecía demostrar que en efecto era el agua de la vida. Debido a la euforia que se experimentaba luego de su degustación; además de Agua de vida, también se le aludía como “Agua Ardiente”.

Durante los primeros siglos, la producción técnica y elaboración de bebidas espirituosas, estuvo controlada por la iglesia en los monasterios, que eran los centros exclusivos de producción de aguardiente. Con una ciencia de elaboración sofisticada, guardando las técnicas de destilación, mezclas y envejecimiento conocidas, así como las que se iban descubriendo.

Desde su descubrimiento y difusión, la elaboración de aguardiente se realizaba de manera empírica, con una peligrosa inexactitud que se dice dejó múltiples comunidades ciegas e intoxicadas por licor adulterado. Hasta el siglo XVIII, gracias a la invención del termómetro por el científico holandés Daniel Gabriel Fahrenheit (1686-1736), no se podía regular y supervisar legalmente la producción.

La destilación sufre una transformación decisiva, a comienzos del siglo XIX, con el invento del “Alambique de destilación continua”. Un aparato muy ingenioso que permite, merced a un sistema de platos situados en una columna, que los vapores entren de nuevo en contacto con el fermentado alcohólico para extraerle más alcohol.

No se puede hablar, de que una persona concreta fuese el inventor del sistema de destilación continua. Se mencionan Eduardo Adam, Coffey, Cellier Blomental y otros.

Coffey solicitó una patente de su alambique en 1832. En el siglo XX se ha conseguido el alcohol absoluto, sin mezcla alguna de agua. Actualmente la destilación ha avanzado de tal forma que es posible seleccionar mucho mejor que antes las sustancias que se desean separar. Una buena destilación es tanto o más necesaria que una buena

materia prima.

Su nombre de “Aqua y Ardiente” del latín *Ardens*, se refiriere a la sensación propia de la sustancia líquida alcohólica al ser ingerida. Aguardiente puede referirse prácticamente a cualquier bebida alcohólica, obtenida por destilación, pero se le denomina mayoritariamente a aquellas que poseen entre 28% y 60% de volumen de alcohol. La fabricación de bebidas destiladas se esparció por toda Europa y el mundo, dando paso a una gran variedad de sabores, colores y aromas; Estas propiedades cambian de una cultura a otra, como también el uso mismo del término “**Aguardientes**”.

Tipos de aguardientes

Aguardiente compuestos: Es el manipulado o aromatizado de distintas bebidas, ya sea antes o después de la destilación.

La costumbre de anisar en algunos casos obedecía al deseo de disimular o sustituir su sabor. En la práctica pueden ser sustituidos con el llamado “sol y sombra”: mezcla de anís y brandy, hecha en el propio vaso o copa. También ha sido costumbre inducirles otros sabores, mediante la adición de hierbas y aromas.

Actualmente para inducir sabores, no se suele utilizar como base un aguardiente, sino alcohol etílico e insípido; que no pretende comunicar, ni comunica sabor alguno, salvo los propios del agua y del etanol. Los aguardientes compuestos van desapareciendo, al igual que todos los licores cuyo origen es anterior al invento de la destilación continua. En el siglo XIX fueron aguardientes compuestas, pues no había manera de obtener alcohol puro e insípido. Solo se podía utilizar un aguardiente a base de la fermentación.

Aguardientes simples: Es el aguardiente tal como sale del alambique.

Son las bebidas elaboradas por re destilación, con diversas sustancias vegetales, alcoholes autorizados y diluidos con agua. Su contenido alcohólico será de 30° como mínimo.

Principales aguardientes Simples

Aguardiente de leche

Desde épocas muy remotas, se viene practicando el arte de obtener bebidas alcohólicas a partir de la leche. Son relativamente conocidos **el kéfir y el kumis**, dos productos lácteos alcohólicamente fermentados.

El kéfir: Es leche fermentada artificialmente, contiene ácido láctico, alcohol y ácido carbónico. Significa algo así como “encontrarse bien”, aunque la etimología y el origen son caucásicos, hay que considerarla una bebida árabe.

El procedimiento de elaboración es sencillo: se hechan los granos de kéfir (yogur búlgaro, producto lácteo fermentado probiótico, originado en la región del Cáucaso), en un recipiente de vidrio y se vierte la leche. Remueve y cubre para que no entren insectos ni polvo. (Si se sella con una tapa hermética, el kéfir se hará carbonatada). Dejar que la leche fermente con los granos fuera de la heladera durante unas 24 horas. A continuación la leche sufre un proceso de transformación química y aparece el nuevo producto, el kéfir, pues la bebida toma el nombre de la causa que lo produce. El grado alcohólico no llega a los 2°. Se trata de un líquido espeso de la consistencia del yogur, que incluso se puede tomar a cucharadas y suele ser clasificado como yogur. Se diferencia del yogur ordinario, por la presencia del alcohol y por la flora bacteriana distinta y mucho más rica y variada en el kéfir.

Kumis: otra bebida láctea ligeramente alcohólica e igualmente carbónica de origen turco. También, hecho a partir de kéfir. Esta bebida, se considera procedente de los ganaderos nómadas de Siberia,

Kazajstán, pero sobre todo de Mongolia. Se suele señalar como materia prima la leche de yegua, pero también se mencionan las de camella, de burra y de vaca.



Aguardiente de peras

Los alemanes llaman a la pera Birne y a su aguardiente Birnenwasser o Birnenbranntwein. También se elabora en Suiza y en Francia. Su presentación más espectacular, tiene lugar cuando se deja crecer una pera dentro de la botella, para lo cual ha de aplicarse la botella al fruto antes de que crezca. La botella produce efecto invernadero. A esa presentación los franceses la suelen llamar “poire d’Olivet”, (pera dentro de la botella). Para hacer aguardiente es frecuente utilizar la variedad Williams.

Aguardiente de peras, en Argentina: Es un destilado fresco y seco, que combina la magia de un elixir con la exquisitez de las preciadas peras oriundas de la Patagonia Argentina”. La pera Williams, es comúnmente llamada pera de agua por la cantidad de jugo que posee y la fina textura de su pulpa.



Aguardiente de ciruelas

Es una bebida, de unos 50 grados de alcohol. De 10 kilogramos de ciruelas, se obtiene medio litro de aguardiente, aunque la cantidad puede variar dependiendo de la calidad de la fruta. Un buen “sljivovica” tiene entre 40° y 50° de alcohol.

Se cultivan unas trescientas variedades de ciruela. “**Ciruelo damasceno**”. La ciruela de ese árbol es azul y es llamada damascena o de Damasco. Hay otra ciruela, amarilla llamada “**Mirabelle**”. Esas son las dos variedades principales, utilizadas para elaborar aguardiente de ciruela.

Pacharán: Es un licor, obtenido por la maceración de endrinas (ciruelos en estado silvestre), fruto de color negro-azulado, es una aguardiente anisada, cuyo contenido alcohólico está comprendido entre 25° y 30°, suelen coincidir con el fruto del llamado *Prunus spinosa* L. No constituye un aguardiente.

Tampoco es un aguardiente el llamado “**sloe gin**”, hecho con azúcar, ginebra y esas misma ciruelillas silvestres

Para elaborar aguardiente se utilizan casi exclusivamente las dos mencionadas variedades huertanas, la ciruela damascena y mirabelle, ambas muy jugosas.



Aguardiente de manzanas

A partir de la manzana hay dos tipos fundamentales de aguardientes:

Aguardiente de Sidra: Este, es la más cara y apreciada. Con diez litros de sidra sólo se obtiene apenas 1lts de aguardiente. Las aguardientes de sidra, se elaboran en Calvados. (Un departamento francés, perteneciente a la región de Normandía). España: la elabora en Asturias, también, en el País Vasco. En Inglaterra, la sociedad Bulmer's Cider en el museo de la sidra de Hereford, elabora un aguardiente de sidra, con el nombre genérico de cider brandy. Se hace con alambique a fuego directo y según una larga tradición.

En Estados Unidos, el aguardiente de sidra es conocido como applejack. Se envejece en roble.

Aguardiente de orujo de manzana: el orujo es el resultado de pisar la manzana, independientemente de que tras pisarla, se haga sidra con el mosto resultante o no se haga, tomando el mosto como bebida.

“En Eben Ezer, preparamos un calvados, muy original, hecho a partir de aguardiente de manzanas con licor de manzanas verdes.Una Exquisitez”



Aguardientes de uvas u orujos

Con la destilación de orujos no se pretende una simple extracción de alcohol, sino mas bien una extracción fina y selectiva de los componentes aromáticos contenidos en los orujos, para obtener una bebida placentera para los sentidos, respetuosa con una tradición y una cultura, y que defina en sus características organolépticas la personalidad diferenciada de la materia prima de la que procede.

Brandy: Es un aguardiente obtenido a través de la destilación del jugo de uva. La fruta se machaca para obtener solo el jugo y luego el jugo se fermenta para obtener vino. Después, ese vino, se destila para producir **brandy**. Con un volumen de alcohol, que ronda los 36°- 40°. Se le llama brandy, cuando está envejecido. Suele añejarse en barricas de roble y es entonces cuando adquiere su color marrón característico.

La palabra “**brandy**” viene de los Países Bajos, deriva del holandés “brandwijn” o “vino quemado”. Al parecer, fué a un químico holandés, en el siglo XVI, al primero que se le ocurrió, ante la gran cosecha que produjo la region de Charente (departamento francés situado en la parte sudoeste). La idea era, reducir el vino de volumen para rebajar los costos de almacenaje y transporte.

Brandy; este nombre por razones legales, se le da hoy comercialmente a los tipos de coñac elaborados fuera de Francia. También hay que tener en cuenta, que se elabora esta bebida en Francia, que lógicamente no se presentan como coñac, sino como brandy. Por otra parte, la legislación comunitaria no exige la utilización de la palabra brandy, sino que limita el uso de la palabra “**coñac**”, para referirse a los aguardientes provenientes de la denominación geográfica protegida “**Cognac**”. Las aguardientes de vino franceses tampoco pueden

autodenominarse cognac, si no proceden de esa región determinada.

*“Esta noche quiero brandy para entrar en calor
Que el invierno está arreciando y me muero sin su amor
Y lo que no cura el tiempo lo dormiré el alcohol
Vamos a brindar con brandy por favor .”*

Dyango

Holanda: El aguardiente de vino recién salido del alambique es traslúcido como el agua. Entonces no recibe el nombre de brandy, sino de “holanda”.

Las holandas, se definen como vino de quema, como el que se destina a la destilación por carecer de condiciones para el consumo. Son los aguardientes de vino no envejecidos.

Coñac: Es un aguardiente, que se elabora a partir del vino de uva blanca, de cepas cultivadas en los alrededores de la ciudad de Cognac, zona relativamente cálida del departamento francés de Charente (Coñac es la bebida, que procede de la región de Cognac, en Francia). La caliza del suelo contribuye a la calidad del coñac, debiendo su exquisito sabor y fragancia a los métodos de destilación y maduración, de al menos dos años en cubas de roble. La región de Cognac, está dividida en seis áreas de cultivo, también denominadas crus. Los seis crus, siguen ciertas denominaciones en orden descendente en la apreciación, según la zona de producción que le da su nombre: Grand Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois y Bois Ordinaires. Un coñac elaborado por el primero y segundo de estos crus (con al menos un 50% de la Grand Champagne) se suele denominar “fine champagne” (El término champagne proviene eti-

mológicamente de un arcaísmo dado al suelo calcáreo, característica de ambas áreas).

Los aguardientes elaborados en estas áreas, deben cumplir unas reglas y requisitos para obtener la denominación de “**Cognac**”. Lugar, donde se controla y regula la producción. De esta forma, el brandy producido en cualquier parte del mundo fuera de Francia, no puede ser denominado legalmente “**coñac**”. Algunas de las reglas para lograr la denominación son:

- Debe ser producido exclusivamente en la región francesa autorizada para la producción del Coñac (El departamento de Charente-Maritime), con un vino procedente de estas tres variedades de uvas blancas, blanca ugni blanc, también algo de colombard o folle blanche.
- Debe ser obtenido a través de una doble destilación en alambiques de cobre de tipo Charentais (pot still en inglés).
- Debe ser envejecido en barriles de roble, proceso que le confiere el color y aroma característicos. Los barriles no pueden haber contenido una bebida que no sea coñac.

El coñac, sólo puede ser vendido al público y denominado realmente ‘Cognac’, cuando ha pasado al menos dos años envejeciendo en barricas de roble, contados siempre a partir del final del periodo de destilación. Durante el envejecimiento, el porcentaje de alcohol (y agua) en el aguardiente disminuye a causa de la evaporación que permiten las paredes de las barricas de roble. Esta fase se denomina “part des anges”, o parte de los ángeles, una expresión que se emplea igualmente en la producción de whisky escocés. El alcohol evaporado favorece la aparición de un hongo negro, *Torula* o *Baudoinia compniacensis*, que crece en las paredes de los barriles y suele frenar la evaporación, sellando los poros de las paredes de los barriles de

envejecimiento. El producto final es una mezcla con 40% de alcohol. Los productores de algunas marcas suelen añadir pequeñas proporciones de caramelo, para colorear ligeramente los coñacs, por lo menos en una cantidad que no afecte al sabor final de la bebida.

El coñac no sigue envejeciendo una vez embotellado. Cuando esté es el resultado de un ensamblaje, la edad que aparece en la etiqueta, es la edad del aguardiente más joven que se incluye. Por ello, un cognac de 10 años puede contener también coñacs de 15 o 20 años.

Muchos de los productores de la región de Cognac y de los alrededores planifican periódicamente visitas a las instalaciones para los ciudadanos del lugar, que quieran conocer de cerca los pasos de la producción, promoviendo catas colectivas dedicadas exclusivamente a los residentes de la región de cognac.



Alambiques de cobre para el destilado de coñac.

Pineau des Charentes: Una parte del aguardiente producido en la región, se utiliza para la elaboración de esta bebida, la cual es mezclada con mosto de uva.

Grand Marnier: Es una bebida, creada en 1880 por Alexandre Marnier-Lapostolle. Se fabrica a partir de una mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga. Tiene un 40% de alcohol y se fabrican diversas variedades, la mayoría de las cuales se toman como

digestivo y pueden usarse en cócteles y postres. Con un volumen de alcohol de 40%. Exquisito !!!!!

Diferencia entre Brandy y coñac: El **brandy** es una bebida elaborada a base de vino de diferentes tipos de uva, mientras que el **coñac** es un tipo de **brandy** que se elabora también a base de vino, pero en este caso de cepas blancas, de determinadas uvas, de la región francesa de Cognac.

El brandy es el nombre genérico de un tipo de bebida, mientras que coñac es un tipo de brandy que procede de la región de Cognac, en Francia. El cual tiene un proceso específico, tanto para su destilación, como para la selección de uvas destinadas a su producción.

Coñac, del francés Cognac, se refiere a una denominación de origen registrada por Francia, desde 1780. Como ocurre entre el cava (vino espumoso, denominación de origen, España) y el champán (vino espumoso, denominación de origen, Francia), debido a eso las empresas, no pueden emplear cualquier nombre, ya que el nombre está protegido por una denominación de origen controlada (AOC).

Armagnac: viene de la región francesa de Armañac, al suroeste de Francia, es una bebida similar al cognac, se produce desde el siglo XIV. Este brandy fino, nunca ha conseguido llegar a la altura de su rival costero “Cognac”, pero es un muy digno competidor. El vino solo se destila una vez, en un destilador simple de columna. El aguardiente que obtenemos se envejece en barricas de roble francés y se mezcla con aguardientes jóvenes.

Los brandys. la mayoría son muy buenos, pero sólo hay tres en el mundo que tienen la denominación de origen protegida: Cognac, Armagnac y Brandy de Jerez. Los tres son excelentes pero muy diferentes entre ellos.

Brandy de Jerez: El Brandy de Jerez, se hizo popular con los holandeses, por ello, a las mejores aguardientes de vinos, se les llama

“holandas”. A diferencia de los brandys franceses, éste es destilado de vinos hechos de la variedad de uva Airén, en el que también se usan alquitaras o columnas de destilados, dependiendo de la calidad que se requiera. Después, se envejece en el sistema tradicional de criaderas y soleras, también usado para la producción del vino de Jerez.



Alquitaras

Los barriles que se usan, conocidos como “botas”, están hechos de roble americano y tienen una capacidad de 600 litros. En estas botas, previamente estaba almacenado el famoso vino de Jerez con lo cual los aromas persisten en ellas y por consiguiente en el Brandy de Jerez. Esto nos ofrece una maravillosa variedad de estilos y aromas en el producto final. Se cree que el Brandy de Jerez, es probablemente el brandy más antiguo.



Pisco: Es la denominación de un aguardiente de uvas, producido en Perú y Chile, elaborado mediante la destilación del producto de la vid, como el brandy y el coñac, pero sin la prolongada crianza en barricas de madera. Se le suele incluir, dentro de la familia o categoría de los brandy. Posee dos estándares diferentes para su producción, para el pisco peruano y para el pisco chileno, por lo que se consideran técnicamente productos diferentes, pero dentro del grupo de bebidas espirituosas.

Ambas variedades, el pisco del Perú y el pisco chileno, tienen en común el hecho de ser aguardientes de uva, obtenidos por destilación de cepas blancas y rosadas de *Vitis vinifera*, aprobadas por sus respectivas legislaciones como “uvas pisqueras”. Otra situación en común, es que muchos en sus respectivos países, las consideran bebidas nacionales. Asimismo, en ambos países, está prohibida la importación del producto del país vecino, si viene etiquetado como **-pisco-**, ya que la denominación de origen es objeto de disputa y controversia; debido a la existencia de una ciudad en Perú llamada Pisco, es por ello, que en Chile se comercializa el pisco del Perú etiquetado como “Aguardiente de uva o destilado de vino”.

Diferencias: Aunque entre estos productos es posible encontrar características comunes, como por ejemplo algunos tipos de uvas utilizadas por ambos, no es menos cierto que entre ellos existen importantes diferencias, más allá de la zona de elaboración:

Pisco Peruano: Zona de producción: Lima, Provincia de Pisco (Departamento de Ica), Arequipa, Moquegua y Tacna

Uvas - No aromáticas: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina.

Aromáticas: Moscatel, Italia, Albilla y Torontel

Elaboración: Industrial o artesanal

Tipo de destilación: Discontinua

Corte de destilación: Sin corte (destilación al grado)

Número de destilaciones: Una

Graduación: 38° a 48° (habitualmente 42°)

Reposo: Estanques de reposo
Añejado: No
Color: Transparente
Rectificación con H₂O: No
Consumo: Puro o en cóctel



Pisco peruano

Pisco Chileno: Zona de producción: Atacama y Coquimbo
Uvas: Moscatel, Pedro Jiménez y Torontel
Elaboración: Industrial o artesanal
Tipo de destilación: En partida única
Corte de destilación: Corazon (alcohol)
Número de destilaciones: Sin limite (Destilación simple o pisco de doble o triple destilado)
Graduación: 30° a 50° (habitualmente entre 35° y 40°)
Reposo: Estanques de reposo (acero o fudres de raulí)
Añejado: Si (pisco de guarda o envejecido: en roble americano o encina francesa)
No (pisco transparente)
Color: Arroblado / Transparente
Rectificación con H₂O: Si
Consumo: Puro o en cocteles

Pisco del Perú: La Norma Técnica Peruana sobre el pisco (NTP211.001:2002), define al -pisco- como el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el

principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas.

Pisco chileno: El reglamento chileno de la Denominación de Origen Pisco (decreto 521 de 2000 del Ministerio de Agricultura), define a este, como el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV del país, elaborado por destilación de vino genuino, proveniente de las variedades de vides que se determinan en este reglamento, plantadas en dichas regiones.

Denominación de Origen del Pisco: Hay una controversia sobre la legitimidad del uso de la denominación **-pisco-**, en referencia al aguardiente de uvas producido en Perú y en Chile.

El Perú considera que el nombre aplicado a la bebida espirituosa tiene una relación estrecha con el espacio geográfico donde se produce en ese país, en la ciudad de Pisco y sus alrededores, de manera que debiera tener la exclusividad en su uso, además del hecho de producirse tal aguardiente en tierras del Perú desde finales del siglo XVI. Se declaró como denominación de origen peruana por resolución administrativa en 1990, estableciéndose oficialmente su territorio de producción al año siguiente.

Chile: sostiene que el término es igualmente aplicable a la bebida destilada producida a partir de uvas en su territorio, donde existe una localidad que utiliza dicho nombre —Pisco Elqui, adoptada en 1936 anteriormente conocida como La Unión y antes La Greda y de tradición pisquera desde inicios del siglo XVIII. Estableciéndose legalmente como denominación de origen chilena y delimitando una zona geográfica para su producción en 1931.

No niega que tal producto haya podido fabricarse primero en Perú, pero argumenta que tal denominación ha sido usada para designar el aguardiente de uvas producido en ambos países, que sería un término genérico, defendiendo que la denominación de origen de su variedad sea “Pisco chileno”, o que se trataría de una denominación binacional

Finalmente: El Pisco peruano ha obtenido de la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI) el reconocimiento de la denominación de origen Pisco a la bebida, que los productores del sur del Perú obtienen de la destilación del fermento del jugo de uva o mosto.



Grappa: Aguardiente de orujo, es consumida en Argentina y en Uruguay, su uso se popularizó a través de la llegada de los inmigrantes italianos, durante el siglo XIX y allí se le conoce principalmente con el nombre italiano de "grappa", aunque también hay fabricantes que etiquetan sus productos, con la denominación genérica de Aguardiente de orujo, es el nombre con el que se conoce en Italia y en la Suiza italiana, con graduación alcohólica que varía entre 38° y 60°, obtenido por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de la vendimia, el bagazo, que no tienen aprovechamiento en la elaboración del vino. El sabor del aguardiente de orujo, como el del vino, depende del tipo y la calidad de la uva utilizada. Muchos productores han añadido jarabe de frutas para endulzar y suavizar la bebida.

Orujo de Galicia: Por su antigüedad y por su calidad, es muy apreciada en el mundo esta destilación.

La "grappa": que se produce en la ciudad de Bassano del Grappa,

cerca del Monte Grappa (Italia), también es muy popular.

El aguardiente de orujo se sirve habitualmente frío, y raramente se mezcla.

En ocasiones se añade aguardiente al café expreso, mezcla que en Italia se conoce como “**Caffè Corretto**” y en España como **Carajillo**. También es muy conocido su empleo en la popular **Queimada**, tradicional bebida que se consume en Galicia (España) y que va acompañada de un ritual de gran raigambre y tradición.

El Tsipouro: Es una bebida alcohólica griega, de aguardiente de orujo. En la isla mediterránea de Creta se conoce a esta bebida como Tsikoudia o Raki. ... forma similar al Raki, pero que en lugar de anís se emplea mástic, una resina, se vende como Mastika – por ejemplo en la isla Chios.

Aguardiente de cerezas y guindas

La cereza, la guinda y el ciruelo forman parte de la familia de las rosáceas. La cereza se utiliza como fruta de mesa y la guinda sobre todo en confitería.

Kirsch: Es un aguardiente, elaborado por destilación del jugo de una especie de cerezas silvestres producidas en la Selva Negra de Alemania. Para su elaboración, previamente se ha machacado la cereza, incluyendo la cáscara, pulpa y carozo, para ser destilados. Es una bebida, de alta graduación alcohólica. Muy usado en la repostería alemana, para elaborar la exquisita “**Torta: Selva Negra**”.

La **fondue** de queso, se realiza derritiendo una mezcla de quesos en vino blanco aromatizado con Kirsch.

El Marrasquino es un licor que se elabora a base de un tipo de

cerezas variedad ‘marasca’, azúcar y almendras. Tiene un sabor dulce pero con notas amargas y muy aromático. Proveniente de Italia.

Las cerezas, como las guindas, son una fruta llena de beneficios, ricas en vitaminas y antioxidantes y con pocas calorías. Ideales para macerar con estas bebidas.

Aguardiente de ciruela

De unos 10 kilogramos de ciruela, se obtiene medio litro de aguardiente de unos 50 grados de alcohol, aunque la cantidad puede variar dependiendo de la calidad de la fruta.

“Sljivovica”: Es una bebida alcohólica, destilada y fermentada del zumo de ciruela. A menudo es incolora. Tiene entre 40° y 50° de alcohol. Es el rakia más habitual, obtenido a partir de ciruelas.

Poitín irlandés Es una bebida destilada y fermentada del zumo de ciruela, suele llevar además, diferentes tipos de ingredientes, entre ellos hierbas aromáticas. Es especialmente popular en Croacia

Rakia o rakija Es un licor similar al brandy, obtenido por destilación de frutas fermentadas, tradicional en la región de los Balcanes y muy popularizado en países como Bulgaria, Eslovaquia, Republica Checa o Hungría. En Serbia, la **rakija** se produce de diferentes tipos de frutas como son las de: ciruela, manzana, peras, duraznos, cerezas, membrillo, nueces, fresa, mora, enebro, sabina, la zarzamora, arándanos.

Aguardiente de albaricoque (Damascos)

El Prunus armeniaca, es el árbol cuyo fruto es el albaricoque (damasco). Lo conocieron los romanos, que lo designaron con la palabra griega “bericoca”, que significa precoz, con lo que se alude a que el fruto es más temprano que otros parecidos como el durazno.

El Amaretto, Disaronno Originale: La mezcla de la maceración etílica de almendras y albaricque, da lugar a un exquisito licor italiano, amaretto, Disaronno, es la marca más antigua de este licor.

“Eben Ezer, produce un Exquisito licor de Almendras, Nueces y apio. Con similitud, al amaretto Disaronno. Estos frutos secos, son seleccionados de las laderas de las montañas en el Valle.”

“Para los individualistas: delicado, puro y profundamente seductor.”

Apricot brandy: Licor dulce de origen inglés, hecho en base de brandy y albaricoques maduros Graduación de 31° a 40°.

Aguardiente de Serba

El serbal es un árbol rosáceo, muy común en los bosques europeos a partir de los mil quinientos metros de altitud, cuyo fruto es la serba. En las Islas Baleares el pueblo de Son Servera toma el nombre de este árbol.

Este licor de **“Serbal de los cazadores”** es uno de los más apreciados en Austria. Su aroma es parecido al del mazapán y a las almendras amargas y su sabor tiene matices afrutados y amargos.

El Serbal de cazadores recibe este nombre por haberse empleado sus frutos como cebo para atraer y cazar pájaros, ya que es muy apetecible para éstos.



Aguardientes de Cereales

Son, las obtenidos por destilación de los caldos fermentados de cereales malteados. Llevarán la denominación del cereal de procedencia. Estas aguardientes son los que generalmente, conocemos con el nombre de akuavit o agua de vida.

El concepto de “cereal” no es botánico, sino bromatológico. Indica la parte comestible de un conjunto de plantas.

Corn: Esta aguardiente es una bebida, destilada de un fermentado alcohólico, de cereal, típico de Alemania, hecho con trigo. Tiene doble destilación. Una graduación alcohólica de 38°. Ideal para coctelería de alta gama. O para tomar solo o con un poco de hielo; Digestivo.

El whisky: Es una bebida alcohólica, obtenida por destilación de malta fermentada, de cereales como la cebada, pero también puede ser de trigo, centeno y maíz. Posteriormente es envejecida en barriles de madera, tradicionalmente de roble francés. Esta bebida, se comercializa con un contenido alcohólico de entre 40° y 60°.

El término whisky o whiskey, deriva del gaélico escocés “uisge beatha” y del gaélico irlandés “uisce beathadh”, que significan “**Agua de vida**”, del latín aqua vitae, aquavit.

El whisky, fue destilado por primera vez en Escocia en 1494. Sin embargo, se creía que ya existía desde hacía varios cientos de años antes.

Fueron los Celtas quienes sabían como destilar cebada y centeno.

El brebaje obtenido era considerado un regalo de sus Dioses, que revivía a los muertos y calentaba durante el crudo invierno a los vivos.

Proceso de elaboración del whisky: El primer paso es el maltea-

do de la cebada. Para ello, ésta se remoja y se escurre varias veces a una temperatura aproximada de 13°, durante unos 3 días. Luego es trasladada a tambores o recipientes industriales de gran cabida, donde se deja germinar, durante 6 días. Al germinar el cereal, el almidón de la cebada se convierte en azúcar (de donde luego se sacará parte del alcohol en la destilación).

Una vez germinada, la cebada se seca en hornos mediante el humo de turba (carbón vegetal que además le da aroma a la malta). El proceso de secado/ahumado dura 3 días y suele ser a una temperatura de 70°. La cebada germinada toma color oscuro, típico del caramelizamiento por acción del calor y es cuando podemos hablar de la malta como tal.

A continuación la malta seca y tostada, es molida y se mezcla con agua caliente en un tanque. El mosto, o mezcla, obtenido es similar al de una cerveza turbia y éste se llama “wort”. Es el momento de añadir las levaduras, que harán posible la fermentación. Este mosto se pasa a cubas donde se dejará fermentar 3 días a 33°.

Llegamos a la destilación. El “wash” (“wort” fermentado) se destila dos veces, en alambiques. De la primera destilación, obtendremos un llamado “low wine” (vino bajo) de 25-30°, y al destilar éstos en la segunda destilación, obtendremos un whisky de 60°-70° en cabezas.

Por último llegamos al envejecimiento. Cada tipo de whisky utiliza un tipo de madera en el barril, también es la destilería quien decide, si utilizar barriles nuevos o no, quemados o no, etc. En el caso de los whiskies de malta, los barriles han de ser de roble y que anteriormente hayan contenido vinos de Jerez o Bourbon.

La edad varía dependiendo de la denominación, destilería y propósito. La madera del barril aporta aroma, taninos y sabor, como en el caso de los vinos, y en la mayoría de casos, se regula el color del producto mediante adición de caramelo.

Una vez listo el whisky, se podrá comercializar como tal, realizar mezclas para obtener blends, etc.

Tipos de whisky

Whisky de malta: elaborado completamente de cebada malteada (es la cebada que ha germinado y ha sido posteriormente secada y tostada en un proceso que suele denominarse “malteado”), destilado en alambique utilizado para la destilación de este tipo de whisky, con forma de cebolla. Antes de ser embotellado, se deja envejecer normalmente durante un periodo entre 8 y 15 años. Es un whisky con sabor, potente y de mucho carácter.

Whisky de grano: hecho a partir de cebada sin maltear, maíz u



otro tipo de cereal. Siendo también posible, el malteado. Se suele destilar en alambique de destilación continua o columnas de destilación (Coffey stills).

El whisky puro de malta: Hecho a partir de grano, producido en una única destilería. Este tipo de whisky se destila exclusivamente a partir de la fermentación de un cereal malteado, usualmente la cebada, aunque también puede ser centeno

Mezcla de maltas: Mezcla de whiskies de malta de diferentes destilerías, lo que se conoce como “**pure malt**”. Es también etiquetado frecuentemente como whisky de malta mezclado.

Los whiskies de granos (no cebada): Es aquel whisky elaborado con al menos un tipo de grano distinto a la cebada, por ejemplo trigo, maíz o centeno. Algunos whiskies de grano también pueden contener

whisky de cebada, pero no de forma exclusiva.

Mezcla de whiskies de varios barriles, el nombre del whisky coincidirá con el nombre de la destilería e indicará los años que ha permanecido en el barril o si ha sido madurado en un barril que antes había contenido vino de Oporto, jerez o bourbon.

Whisky mezclado (Blended): mezcla de whiskies de grano y de malta (entre el 10% y el 15%), siendo todos ellos procedentes de varias destilerías. Son whiskies más baratos.

Whisky “fuerza de la barrica”: Es un whisky que no recibe ninguna dilución antes de su embotellado, directamente de la/s barrica/s seleccionadas, conservando así su graduación.

Generalidades de los whiskies: Estos, no maduran en la botella, solo en barril, por lo que la edad de un whisky es el tiempo entre destilación y embotellamiento.

Esto refleja lo que el barril ha interactuado con el whisky, cambiando su composición química y su sabor. Los whiskies que han estado muchos años en botella suelen tener más valor, aunque no son más “viejos” ni necesariamente “mejores” que un whisky reciente madurado en barrica, por un tiempo similar.

Whisky de distintos paises

Whisky escocés: Son, por lo general, destilados dos veces e incluso algunos hasta tres veces. Es un whisky destilado y añejado exclusivamente en Escocia. Es el de mayor renombre en el mundo. Debe hacerse conforme a los estándares de la Orden de Whisky Escocés, que ordena que el aguardiente, debe ser destilada, en una destilería escocesa con agua y cebada malteada, con un grado de 94.8° de alcohol por volumen, debe envejecer en barricas de roble, que antes

contenían bourbon con una capacidad no superior a 700 litros y no menos de 3 años. No puede contener otras sustancias añadidas que no sean agua o caramelo como colorante, ni pueden ser embotellados con menos de 40° alcohol por volumen.

El whisky escocés o Scotch Whisky, se puede clasificar en varios tipos: **single malt, vatted malt o pure malt, blended y single grain.**

Whisky irlandés: Los irlandeses llaman a su whisky, whiskey con “e” (como los estadounidenses). Es un whisky elaborado a base de cebada, y se caracteriza por su triple destilación, que lo hace suave y delicado. El consumo del whisky irlandés se realiza mayoritariamente dentro del país de producción, exportando solamente un 25%.

El procedimiento de elaboración es similar al de los whiskies escoceses; tras la selección de los cereales, se realiza la mezcla propia de cada destilería, posteriormente se lavan y se remojan para someterlos a su germinación, proceso en que se transforma el almidón de los cereales en azúcares solubles. Seguidamente se muelen los granos (excepto los que previamente tengan que ser malteados) y tras realizar la infusión o empastaje se procede a la fermentación del líquido, durante aproximadamente 72 horas. Obtenido el vino, se realizan 3 destilaciones, al cabo de las cuales se somete a envejecimiento en cubas de roble (antiguamente debían haber contenido vino de Jerez), este período debe durar un mínimo de 7 años, es decir, cuatro más que en Escocia.

Whisky canadiense: El whisky canadiense es normalmente más suave y ligero que otros estilos de whisky. Otra característica común de estos, es el uso de centeno que ha sido malteado, que proporciona más sabor y suavidad. Por ley, este whisky debe ser producido en Canadá y estar fabricado con maíz, centeno y ser destilado, en alambiques que permiten un gran control del producto. Es envejecido en barriles de roble (tras ser diluido en agua para reducir el grado alcohólico), durante 3 años como mínimo. Los términos “**Canadian**

Whisky", "**Canadian Rye Whisky**" y "**Rye Whisky**", son legalmente indistinguibles en Canadá y no denotan ninguna proporción particular de centeno u otro grano usado en la producción.

Whiskey estadounidense: El whiskey estadounidense debe ser elaborado, según la ley nacional, a base de maíz por lo menos en una concentración superior al 51%, generalmente al 70%, aunque algunas destilerías llegan a utilizar un 80-85% de maíz en la mezcla. Otros ingredientes añadidos son típicamente: el trigo, centeno o cebada malteada. Al igual que el Whiskey Irlandés, se añade la letra "e" a la palabra whisky. Solamente una destilería en Estados Unidos llama a su whiskey, "whisky" . Los más comunes son:

Bourbon whiskey: debe tener un mínimo de 51% de maíz y ser destilado y envejecido en Kentucky, para que la denominación "Bourbon" aparezca en la etiqueta.

El bourbon, puede ser elaborado de forma legal en cualquier parte del territorio de Estados Unidos. Esta producción, no está restringida a la zona o los alrededores de Kentucky, a pesar de que la bebida esté muy asociada a las comunidades destileras de esta zona del Sur.

Rye whiskey: debe tener un mínimo de 51% de centeno.

Corn whiskey: debe tener un mínimo de 80% de maíz.

Estos tipos de whisky no deben ser destilados a más de 80% de alcohol por volumen y deben envejecer en barriles nuevos de roble carbonizados, excepto el corn whiskey. Éste no debe ser envejecido, pero si lo hace, lo hará en nuevos barriles de roble incarbonizados o barriles usados.

El envejecimiento del corn whiskey suele ser breve, por ejemplo de seis meses.

Si el envejecimiento de estos tipos de whisky alcanza los dos años

o más, el whisky entonces será adicionalmente designado “straight”, por ejemplo; “straight rye whiskey”. El “straight whisky”: Es un whisky que ha sido envejecido en barriles nuevos de roble carbonizados durante dos años o más, y destilado en no más de 80% de alcohol por volumen, pero es obtenido de menos de 51% de cualquier grano.

Los whiskeys estadounidenses mezclados combinan los “straight whiskey” con whiskies no envejecidos, además de sabores y colores.

Tennessee whiskey: No definido por ley pero muy importante en el mercado, es este whiskey, siendo **Jack Daniel’s** la marca más conocida. El método de destilación es idéntico al del bourbon, prácticamente en todo. La diferencia más notable es que el Tennessee whiskey es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma único.

Whisky Galés: En el año 2000, la Destilería Penderyn comenzó la producción en Gales del single malt whisky (whisky proveniente de una única destilería). Las primeras botellas se pusieron en venta el 1 de marzo de 2004, el Día de San David (en memoria del patrón de Gales). Actualmente es vendido en todo el mundo. La destilería Penderyn utiliza un método de destilación único en el mundo, con un alambique creado y patentado por David Faraday, descendiente directo del físico Británico Sir Michael Faraday. (físico y químico británico que descubrió, la inducción electromagnética, el diamagnetismo y la electrólisis). Ese alambique, cambió las cosas.....

El Dr. Faraday, crea un singular alambique de “caldera única” de la Welsh Whisky Company. El alambique permite producir diferentes grados de alcohol, mediante una sola columna de fraccionamiento.

“La técnica utilizada en la columna de fraccionamiento del alambique de Penderyn es a grandes rasgos la misma que se utiliza en la industria petroquímica”, “pero con adaptaciones especiales. Nunca antes nadie había pensado en usar un alambique como este para hacer whisky”, con un 92% de volumen de alcohol, produce el whisky de

malta de mayor graduación alcohólica que existe.

El Dr. Jim Swan, maestro mezclador y destilador, trajo a la empresa experiencia, conocimientos y algo que no puede reproducirse sintéticamente: el olfato. Junto con el destilador de la Welsh Whisky Company, el Dr. Swan ajustó el alambique y el proceso de envejecimiento, para crear el sabor suave único del whisky Penderyn: **El Oro galés**



Whisky japonés: El sistema de producción es prácticamente idéntico al de los escoceses; el whisky de malta está destilado dos veces, a partir de una base de cebada malteada y el whisky de grano en coffee still (el proceso de destilación consiste en separar dos líquidos con puntos de ebullición diferentes por medio de la vaporización . Existen varias formas de destilar pero las más importantes son la discontinua -pot still- y la continua o de columnas –coffee- still).

Cabe destacar que casi el 15% del whisky de malta empleado por los japoneses es importado de Escocia. Es uno de los más respetados del mundo.

La elaboración del whisky japonés empezó por el año 1870, pero era realizada de manera artesanal, Recien en el año 1924, se funda la primera destilería japonesa de whisky “**Yamazaki**”.

Torii era un farmacéutico que empezó a elaborar un whisky japonés para los japoneses. En el año 1923 funda Yamazaki, hecho que le valió en apelativo del “padre del whisky japonés”.

Torii contrata a Masataka Taketsuru, quien era un experto en la elaboración del whisky escocés. La asociación del whisky japonés, al whisky escocés no es mera casualidad, el parecido es innegable, guardando distancias claro está. En Japón se suele consumir lo que llaman whisky mezclado, es decir elaborado de la mezcla de distintas maltas, muy similar a los que logran los escoceses con sus whiskys. Esto, quizá sea la clave del creciente éxito del whisky japonés. Las destilerías japonesas elaboran varios “single malt” cada una, mientras que las escocesas suelen elaborar un único single malt cada destilería. En Japón la mayor parte de la cebada es de origen escocés, mientras que los escoceses usan cebada del resto de Europa.

El whisky japonés desde hace algunos años, ha empezado a crecer en producción y en reputación, lo que en un principio creían que era una imitación, hoy se convierte, en uno de los mejores whisky del mundo.

Whisky Indio: Es una bebida alcohólica etiquetada como “whisky” en la India. La mayoría del whisky indio, es destilado de melazas fermentadas, por lo que es considerado una especie de “Ron” fuera del subcontinente indio. El 90% del “whisky” consumido en la India procede de melazas, aunque el país haya comenzado la destilación de whisky de malta y otros granos.

Otros whisky europeos: Tanto en Francia (**Armorik**) como en Alemania (**Slyrs**), los whiskies están destilados usando técnicas similares a las de los escoceses. En Inglaterra, una nueva destilería (St. George’s Distillery), comenzó a operar a finales del 2006.

En España, en el municipio segoviano de Palazuelos de Eresma, existe una destilería propiedad de la empresa Destilería y Crianza del Whisky, S.A desde la que se destila y comercializa el whisky DYC. La empresa se creó en 1959 por Nicomedes García y comenzó a comercializar su whisky en el mercado nacional en 1963.

En Argentina: se fabrica whisky con mezclas de maltas escocesas, desde hace cinco décadas, con precios relativamente bajos, conociéndose de este modo las marcas **Blender's Pride, Old Smuggler** y **Criadores**. Aunque existe una amplia difusión de marcas de todo el mundo.

Actualmente se está desarrollando el “**Whisky Patagónico**” que en general sigue el método escocés.

Los mejores whiskies de malta del mundo

- Lagavulin 16 Años, es el whisky escocés de malta más intenso.
- Johnnie Walker Blue Label. Es un whisky escocés, de mezclas exquisitas hecha con algunos de los whiskies más raros de Escocia. se destila desde 1820, y es más vendido del mundo.
- Suntory Yamazaki 12 años. Catalogado como el mejor whisky del mundo, superando incluso a los whiskies escoceses. Suculento como fruta suave.....
- Talisker 12 años. Escocés Puro de Malta de la Isla de Islay.
- Cardhu Single Malt 12 años. Es un whisky escocés de tipo **single malt**, con una grado alcohólico del 40%, producido en cantidades limitadas.
- The Glenlivet 18 años. Obtiene su carácter distintivo y exótico de un proceso de maduración selectiva en el que una parte del whisky se añeja en barricas.
- Suntory Hakushu 25 años, de la destilería japonesa Suntory galardonado con una Medalla de Plata en los Premios Malt Maniac. Una exquisitez añejada.

Top 10 marcas de whisky más vendidas del mundo

- **J&B.** Este whisky escocés, es producto de la mezcla de 42 whiskys individuales: 36 maltas y 6 whiskys de grano. Entra en la categoría de Blended. Es de bajo costo.
- **Grant's.** Es uno de los whiskys escoceses, más populares del mundo liviano y delicado se añeja en roble. Este le confiere un sabor frutal, dulce y profundo que crea una base perfecta a un precio muy accesible ...
- **Chivas.** Su sabor es una mezcla suave, dulce y elegante producida por la destilería Strathisla, de Escocia; es un whisky muy comercial.
- **Jameson.** Es un whisky irlandés original, posee un gusto muy suave, con notas herbáceas y florales. Es una de las consecuencias del método de triple destilación irlandés
- **Crown Royal.** Es un whisky canadiense, denso, pero suave, con un sabor cálido. Se elabora con una mezcla de granos de cebada, malta y trigo locales.
- **Ballantine's.** Es un whisky escocés, su color dorado claro y sabor inconfundible provienen de la mezcla de whiskies de malta y cereales cuidadosamente seleccionados. Todos añejados durante varios años en barricas de gran calidad. refinado y elegante.
- **Jim Beam.** Es un whisky hecho en Estados Unidos y con 40° grados. Buen cuerpo armonioso y moderadamente persistente, con notas de roble tostado y todas las notas de vainilla y un poco de especias, maíz y pimienta.



*¿Qué voy a hacerle yo, si me gusta el Whisky, sin soda,
el sexo sin boda, las penas con pan?
¿Qué voy a hacerle yo, si el amor me gusta sin celos,
la muerte sin duelo, Eva con Adán?*

Joaquín Sabina

El sake: Es una bebida que se produce a partir del grano del arroz. Pero a diferencia de otras bebidas producidas por fermentación, las enzimas que rompen las moléculas del almidón en los azúcares fermentables, no provienen de estos granos, ya que estos se han molido para quitar las porciones externas y por lo tanto no pueden ser malteados.

Estas enzimas son proporcionadas por un moho llamado koji-kin (*Aspergillus oryzae*), que se cultiva deliberadamente sobre el arroz cocido al vapor. .

El arroz cocido al vapor, sobre el cual se ha propagado este koji-kin se mezcla con más arroz cocido al vapor, agua y la levadura en un mismo tanque. Este es el punto clave: se da la sacarificación por parte del moho y la fermentación por la levadura en el mismo tanque y al mismo tiempo. Este proceso se da únicamente en el Sake de entre todas las bebidas alcohólicas y se conoce como “Fermentación múltiple en paralelo”.

La historia, explica que la preparación de sake empezó en el siglo III en Japón con el advenimiento del cultivo húmedo del arroz. La combinación del agua con arroz resultó en la fermentación y aparición de moho en este. A pesar de todo, el primer sake fue llamado kuchikami “**Sake para masticar en la boca**” y se hacía con arroz para mascar, castañas, mijo y bellotas. Se escupía la mezcla en un barril y **las enzimas de la saliva convertían el almidón del arroz en azúcar**. Entonces esta mezcla azucarada se combinaba con arroz recién cocido y se dejaba en fermentación natural. Esta forma antigua de sake, era baja en alcohol y se consumía como papilla. Este método lo usaban igualmente los aborígenes americanos con la chicha (fermentación de maíz). El vino de mijo chino, xǎomǐ, hecho de la misma manera, aparece mencionado en inscripciones del siglo XIV A.C., cuando se ofrecía a los dioses en los rituales religiosos.

Siglos después, el proceso de mascado del arroz quedó obsoleto gracias descubrimiento del koji-kin, un moho con enzimas que convertían el almidón del arroz en azúcar y que también se usa para hacer amazake, miso, nattō y salsa de soja. Una masa de levadura, o shubo, se añade para convertir el azúcar en etanol. Este proceso puede aumentar considerablemente el contenido de alcohol del sake (18° a 25° por vol.).

Todo el arroz cuando se recoge es arroz integral. Incluso cuando se quita la cáscara externa, el núcleo del mismo es de un color pardo. Esta parte externa del grano debe ser pulida antes de que el arroz sea adecuado para la elaboración de Sake.



Sake sin filtrar

En Japón el sake se sirve frío, tibio o caliente, dependiendo de la preferencia del bebedor, la calidad del sake y la estación del año. Se dice que el alcohol en el sake tibio o caliente es absorbido por el cuerpo más rápidamente, por lo que beber sake caliente era una costumbre popular durante la Segunda Guerra Mundial. El sake es una de las pocas bebidas alcohólicas que es regularmente consumida caliente. Su sabor sabe, para quienes no han tenido el gusto de probarlo, a una bebida de consistencia lechosa, con un sabor fuerte, espeso y un poco dulzón.

El Samshu (Bebida China): Los chinos consumen bebidas espirituosas como costumbre social. El licor más típico y consumido en China es el Samshu, también conocido como el licor chino. Se trata de un destilado a partir del arroz u otro tipo de cereales, que suele tener una alta graduación y que se consume desde hace miles de años. Se toma mucho entre los mayores de la familia cuando se reúnen, se celebra una fiesta con invitados o solo para relajarse en compañía de los amigos.

El soju (Bebida Coreana): Es una bebida destilada nativa de Corea. Aunque el soju está tradicionalmente hecho con arroz, la mayoría de las marcas más importantes suplementan o hasta sustituyen el arroz con otros almidones como la papa, el trigo, la cebada, el camote, o la yuca. El color del soju es claro y su graduación alcohólica típicamente varía de 20% a 45%, siendo 20% lo más común. El sabor del soju se puede comparar con el del vodka, aunque frecuentemente un poco más dulce debido a los azúcares añadidos durante su elaboración.

El 'baijiu' (licor blanco, bebida nacional China): Es un aguardiente tradicional hecho a partir de la destilación de distintos granos, que pueden ser arroz, sorgo e incluso mijo o soja, según las distintas zonas de elaboración.

Poseé una mala fama fuera de China, no se debe tanto a su alta

graduación (60%) sino a su extraño sabor. A pesar de ello, de las 14.000 destilerías que los elaboran salen muchos y muy diversos aguardientes todas distintas.

Los occidentales que se ven obligados a tomarlo por cortesía en sus negocios no suelen tener tiempo de tomar **“los 300 tragos necesarios”**, para que no les sepa a fruta podrida o algo peor. Prácticamente desconocido en Occidente, representa la tercera parte de los aguardientes que se venden en el mundo, unos 5.500 millones de litros. Curioso dato si se tiene en cuenta, que casi no se toma fuera de China, pero justificable si lo que se valora es la enorme población de un país que **lo tiene como bebida nacional** y lo toma en las comidas.

“Un brindis con ‘baijiu’ sella un negocio, un acuerdo político, brinda el año nuevo o celebra un matrimonio”

Ofrecerlo es una forma de respeto y sirve para dar la bienvenida a un extranjero.



Aguardientes de Tubérculos y Cereales

El vodka: Se produce a través de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como “La papa o remolacha azucarera”.

Normalmente su contenido en alcohol se encuentra entre 30° y 50°.

El vodka es originario de Rusia y Europa del este, cuyo significa-

do es “aguita”. Comenzó a producirse hace más de mil años, cuando se descubrió que el alcohol podía extraerse de trigo y centeno.

Su elaboración consiste primeramente, en preparar el zumo vegetal, prensando la materia prima (cereales), moliendo los granos hasta convertirlos en harina, se añade agua y se mezcla bajo presión. Se calienta para convertir su fécula en azúcar y agregarle levadura para que se produzca la fermentación obteniendo de aquí el alcohol.

Posteriormente comienza el proceso de destilación, mediante la que se obtiene el aguardiente base, un líquido sin olor ni sabor. Se vuelve a calentar para extraer la mayor parte de su alcohol, hasta reducir a la graduación requerida, y finalmente se le añade agua para filtrar y purificar, además de eliminar elementos aromáticos para lograr un vodka sin sabor.

Debido a que su producción resultaba muy barata, comenzaron a exportarlo fuera del país después de la Primera Guerra Mundial.

El vodka, forma parte de algunas celebraciones religiosas y acompaña al pan, ejerciendo una figura de aperitivo al comienzo de las cenas. Fue consumido inicialmente con fines medicinales.

Es tradición que, antes de beber vodka, siempre se brinda. Los brindis son conocidos como “tost”. Uno de los más conocidos es ¡na zdarovie!, cuyo significado es “¡a su salud!”.

En Rusia, si se quiere agradar a los anfitriones debe tomarse al menos 3 tragos de vodka, para ser bienvenidos. Los rusos beben, de media, 68 botellas de vodka al año.

El 10% del presupuesto del Gobierno Ruso proviene de la venta de vodka.

Dmitri Mendeleiev (Padre de la tabla periodica, de los elementos) fue quien creó la combinación y nos dejó la receta con los ingredien-

tes de que está hecho el vodka y a él le debemos su composición actual, con una proporción ideal de agua/alcohol de 40°.

Su sabor, suave y delicado, permite tomarlo solo; pero lo más común es combinarlo con otras bebidas no alcohólicas.

Los soldados fueron quienes introdujeron el vodka en América, que en los años 30 consiguió una gran difusión con mucho éxito. Hoy en día, el vodka se produce en todo el mundo, de hecho, hay muchos productores estadounidenses, e incluso japoneses.

Tipos de vodka

Cada país productor desarrolló el vodka desde crudos hacia distintos métodos de producción y destilación.

Vodka de centeno: El centeno es uno de los ingredientes más populares en Europa del este, con un aroma suave y dulce.

Vodka de melaza: Es almíbar que se extrae al refinar el azúcar. Tiene aromas limpios y puros, y se siente un poco más dulce que los vodkas obtenidos de cereales.

Vodka de papas: La elaboración de este vodka puede resultar más costoso, ya que su materia prima es difícil de trabajar. Se elabora principalmente en Polonia, por su clima.

Vodka de trigo: es el ingrediente popular en Europa Occidental y EEUU.



Aguardiente de Agave

Agave, se designa así a un género de plantas, con la que se hace el pulque, mezcal, tequila y otras bebidas. Es originaria de México. Florece a los seis o diez años. A continuación produce un bello borchordo, que es un tallo herbáceo sin hojas, que sostiene las flores y el fruto. Estos, son parecidos a los dátiles y seguidamente muere y se reproduce por las pequeñas plantitas que genera alrededor, aunque también puede reproducirse por simiente.

Las variedades que sirven para elaborar el famoso aguardiente de Tequila se llaman genéricamente “agave azul”. “Maguey” es palabra de origen caribeño y lo mismo que “pita” sirve para designar el género de Linneo Agave.

Las palabras maguey y agave son sinónimos, la diferencia está en el uso que se le da a la planta. La sábila (o aloe) es aquella que se utiliza para fabricar aceites o jabones. El henequén (agave fourcroydes), es la que se usa para producir fibras.

Tienen forma de piña (o ananás), de la cual salen sus hojas o pencas, a veces rectas y otras dobladas de manera caprichosa, carnosas pero duras, de bordes espinosos, a veces de color amarillo y con una púa en la punta. Sus flores (llamadas quiotes) llegan a medir 12 metros. La coloración se encuentra desde el verde claro hasta el verde oscuro casi púrpura, pasando por varios tonos de azul.

Se reproducen de dos formas: una es cortar sus flores, quitar los pétalos, ya que en cada una de ellas se forma una yema que da origen a un hijuelo (un quiote puede dar de 550 a 2500 hijuelos), la otra es a partir de un rizoma que surge de la base de la planta que al encontrarse a ras del suelo, le da el sol y entonces crece una yema que da origen a un hijuelo (desde su primer año, la planta da de 8 a 15 hijuelos, por lo cual es importante mantener el terreno desmalezado). En los dos casos se siembran estos hijuelos en invernaderos hasta que le salgan raíces (de 3 a 4 años). Posteriormente son transplantados al lugar

definitivo hasta que alcancen el tamaño necesario para cosecharlos (tardan alrededor de 7 años en desarrollarse).

A menudo son confundidas el pulque, el tequila y el mezcal; las especies con las que se elaboran y sus formas de elaboración.

El pulque es una bebida que se consume en México desde la época prehispánica. Del bohordo del agave, antes de florecer, se extrae un líquido dulce. Se hace del fermento del maguey a partir del cocinado de los corazones o piñas de las plantas, luego se les aplasta para así extraer su jugo y luego ponerse a fermentar. De esta forma se elabora en la actualidad el pulque y el mosto para destilar, con esté mas tarde se obtendra mezcal. Si se corta, la cavidad se llena de un líquido dorado y dulce, que por su parecido con la hidromiel es llamado “Aguamiel”. Cada planta, convenientemente tratada, puede producir hasta seis litros diarios. Fermenta fácilmente y esa bebida se llama “Pulque, la bebida de los dioses”. Es viscosa, lechosa y con un poco de espuma. Lo más tradicional es su conservación, que no puede ser muy prolongada, en odres de cuero. Esta bebida, fue repetidamente prohibido por los virreyes españoles, sin gran éxito.

El pulque es invento mexicano precolombino; no puede destilarse, por contener un polímero albuminoso, que también impide conservarlo. Como consecuencia el consumo de pulque está limitado a las regiones agrícolas, como bebida casera. Se puede tomar crudo o cocido. Mediante la cocción se evita que las saponinas puedan irritar la boca.

Después es depositado en barriles de pino o, modernamente, en cubas de acero inoxidable, donde se fermenta con la bacteria *Zymomonas mobilis* durante uno o dos días obteniéndose un líquido blanco de aspecto lechoso con un 5% a 8 % de alcohol, el cual en el caso de los expendios tradicionales, se debe beber inmediatamente ya que al seguirse fermentando adquiere un gusto muy fuerte; cultivo ideal para otras bacterias.

En el caso de bebidas embotelladas, se usa el proceso de fermentación por pasteurización.

Algunas personas prefieren probar los “curados” que es el pulque al que se le añaden frutas o especias para cambiar el sabor: canela, mango, piña, nuez, etc.

La bebida es propia de la zona centro de México y se puede consumir en pulquerías, en la Ciudad de México. También se encuentra esta bebida en los mercados típicos.

Cuando llegan los conquistadores a América, comienzan a consumir esta bebida, que la iban a tomar, a las “PULQUERIAS” de ahí deriva el termino “PULPERIA”, donde se tomaban bebidas alcohólicas, denominación que llega hasta nuestro país.

“El lugar donde hoy funciona la licorería Eben Ezer, es una “Pulperia” de 1830.”



El Mezcal: Es una bebida alcohólica tradicional mexicana, elaborada a partir de la destilación del corazón del maguey.

Se produce principalmente en Oaxaca. El término mezcal significa, ‘maguey cocido’.

Los hornos usados para calentar las piñas son distintos. Están bajo tierra y se usa carbón vegetal, por lo que el producto final sabe a humo.

El gusano de maguey es introducido, en botellas de mezcal, para captar su alucinidad y poder ser exportado. Desde épocas prehispánicas, se le han atribuido a este gusano, características afrodisíacas y exitantes. El mismo, vive dentro de la planta de agave y puede ser de dos tipos: blanco o rojo dependiendo del lugar de la planta de donde se obtenga.

Los españoles, que habían aprendido el proceso de destilación, gracias a los árabes (que dominaron España por ocho siglos), hicieron inmediatamente la conexión entre los dos conocimientos y nació el mezcal.

El agave es la planta de cuyos jugos fermentados y luego destilados se obtiene el mezcal.

Hay más de cien variedades de magueyes o agaves, en México.

A la llegada de los conquistadores, en 1519, el pulque era la única bebida alcohólica que se conocía. Una vez que se introdujo en México el proceso de destilación, surgieron bebidas de alto grado alcohólico, obtenidas del agave a las que originalmente llamaron “vino de agave” o “vino de mezcal”, de donde surgió el tequila a finales de 1800. Técnicamente hablando podría decirse que el tequila es una forma de mezcal, pero no que el mezcal es una forma de tequila. Existen diferencias específicas entre ambas bebidas, principalmente en la forma de producción y en la variedad del agave de la cual se obtiene.

La elaboración del mezcal empieza cuando, después de 8 a 9 años, la siembra del maguey llega a su madurez. Para preparar el maguey, se cortan las pencas hasta dejar limpia la “piña”, llamado así el tallo por el aspecto que adquiere después del corte. Se selecciona según su tamaño, para facilitar su manejo y cocción dentro de un horno cónico hecho en la tierra. Éste es calentado previamente a base de leña, además de agregar piedras de río para concentrar el calor. Las “piñas” se acomodan en el horno y se cubren con bagazo y mantas durante un período de 3 días.

Cuando la cocción de las “piñas” llega al punto ideal, éstas son removidas y colocadas dentro de un aro de piedra, de aproximadamente 5 metros de diámetro para iniciar la molienda, en el centro hay un poste vertical que conecta un eje a una enorme rueda de piedra. Esta rueda es arrastrada alrededor del aro por un burro o caballo para machacar el maguey. El maguey machacado se coloca dentro de barricas de roble, con capacidad de 300 galones, y se añade un porcentaje de agua (5 a 10%).

El tepache, resultado de la mezcla, se deja descubierto para fermentación natural, sólo con su propia levadura. Este proceso dura de 4 a 30 días dependiendo de la temperatura ambiente. El tepache, con los sólidos y líquidos, es transferido a un alambique de cerámica o de cobre. Un sombrero de cobre se coloca arriba del alambique y la mezcla se calienta, evapora y condensa lentamente a través de un serpentín que gota a gota deposita el mezcal en un recipiente de recolección. La fibra es retirada del alambique y el alcohol puro de la primera destilación se coloca nuevamente en el alambique y el proceso de destilación se repite. El líquido resultante es el exquisito mezcal.

En Oaxaca, el consumo de mezcal es habitual y se exporta más de un millón y medio de litros a Asia, Europa, Estados Unidos, Canadá y otros países del mundo.

El mezcal y su producción están íntimamente ligados a las complejas tradiciones.

“Mezcalito”: Es el gusano del mezcal, haciendo alusión, al alucinógeno, llamado mezcalina.

Es imprescindible la presencia de los carísimos gusanos de maguey, para poder ser exportado.

“El mezcal es “el agüita que hace hablar”

y como dice el refrán popular:

“Para todo mal, mezcal; para todo bien, también... y si no hay remedio: litro y medio”,...



El tequila: Es una bebida que se obtiene exclusivamente del Agave Tequilana, un tipo de agave azul natural, de la zona occidental de México. El lugar de principal producción es Tequila, Jalisco. Debido a que el tequila solo puede ser producido en esta zona, la región ha sido nombrada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y cuenta con denominación de origen. El proceso de obtención del tequila consiste en cortar el bohordo (tallo herbáceo y sin hojas que sostiene las flores y el fruto como el agave), antes de que alcance la madu-

rez sexual, produciendo flores y frutos, esto hace que el tronco de la planta se hinche. Adquiere así el aspecto de una piña gigantesca. Y por ello es llamado piña o cabeza. Puede pesar de unos 20 a 50 kilos.

Troceada la piña, es sometida a un proceso de transformación del almidón en azúcar, lo que se logra sometiéndola a un proceso de exposición a calor moderado. Ello puede hacerse mediante autoclaves o mediante hornos, siendo este último procedimiento más tradicional y más costoso, pero el que produce la mejor aguardiente. En el proceso se desprende algo de líquido; pero posteriormente se exprime esa piña troceada, bien por el procedimiento antiguo de tahona o por procedimientos mecánicos similares a los de la extracción del jugo de la caña de azúcar.

En realidad el tequila tal como lo conocemos hoy, se debe al proceso de destilación que introdujeron los españoles. Estos decidieron destilar la bebida original para purificarla y obtener un producto más fuerte, dando paso al llamado vino de mezcal o aguardiente. Los españoles fomentaron la producción del agave y sentaron las bases para la elaboración del producto característico de la zona.

Toma su nombre de la ciudad de Tequila, Jalisco, famosa por producirlo. La pureza de un tequila consiste en estar hecho completamente a partir del agave. Cuando un tequila no señala en su etiqueta que es cien por ciento de agave, es un tequila mixto. Esto significa que una proporción del azúcar obtenida del agave se mezcló con otros azúcares durante su elaboración. La norma exige, que para ser llamado tequila debe ser al menos 60° % de agave. En los tequilas mixtos, el agave se mezcla con jarabe de maíz o de caña de azúcar.

En 1758 el corregidor de la Nueva Galicia dio la primera concesión para fabricar el destilado a José Antonio Cuervo. La fábrica de tequila y vino de mezcal “La Perseverancia”, sería la primera en producir remesas para la exportación en 1888. Dicha hacienda ha sido hogar de tres generaciones de Sauzas: Don Cenobio, Eladio y

Francisco Javier.

La industria tequilera siguió creciendo hasta el siglo XX, cuando mejora sus técnicas de producción. Se aumentan los campos de cultivo para el Agave Tequilana Weber variedad Azul y se producen tequilas más accesibles a todos los gustos y paladares, haciendo aún más popular esta bebida a nivel nacional e internacional. El tequila adquiere personalidad y renombre como bebida a partir de 1800; posteriormente el mezcal.

Desde 1973 y hasta 1982 se realizaron las gestiones para que el tequila adquiriera la llamada denominación de origen para cinco estados de la República Mexicana. En la actualidad es la bebida más conocida y representativa de ese país en el mundo.

Tequila es una marca comercial de las basadas en denominación de origen. Sólo puede producirse legalmente con ese nombre en México —donde existen 315 marcas registradas. Los distritos productores están casi todos en el Estado de Jalisco; y en menor medida en los Estados de Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas.

*“Quise hallar el olvido, al estilo Jalisco,
pero aquellos mariachis, y aquel tequila me hicieron llorar...”
Los Mariachis*



Sotol: Es una bebida, que se extrae de un agave pequeño, llamado vulgarmente “lechuguilla”, propio de Chihuahua. Cuenta con una graduación alcohólica que varía entre los 35° y 55°, dependiendo del productor. El sotol es destilado de la cabeza o piña del maguey.

Comiteco: Es otra bebida alcohólica de origen mexicano, producido en el Estado de Chiapas, a partir de la fermentación de la savia del maguey comiteco. El mismo es nativo del municipio de Comitán de Domínguez, Chiapas.

De todas estas bebidas los aguardientes más famosos son el **mezcal** y sobre todo el tequila. Son objeto de exportación y pueden adquirirse fácilmente en cualquier país del mundo.



Aguardiente de caña de azúcar

La caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea. Se da bien en los países tropicales y subtropicales. Los antiguos navegantes la llevaron a India, desde donde se extendió a China y a otras regiones de Oriente. Esto sucedió alrededor del año 4,500 A.C. Se afirma que en 1501 fueron introducidas plantas a América, que crecieron y se extendieron por Santo Domingo y se multiplicaron a lo largo del Caribe y América del Sur.

El cultivo de caña de azúcar en nuestro país está asociado fuertemente al progreso y la prosperidad del Noroeste. Los comienzos se remontan a los siglos XVI y XVII, cuando los colonizadores españoles introdujeron la caña de azúcar junto a otras especies vegetales típicas de Europa.

Los destilados mas preponderantes de la caña de azúcar, son: El Ron, La Cachaza y la aguardiente de caña. Por el año 1667, Rum, Ron, Romo, Rom o Rhum, se considera, son deformaciones de Rumbullión, que es el nombre que se usaba para las fiestas piratas, aunque otros creen que proviene del nombre científico de la caña de azúcar “Saccarum Officinarum”

Diferencias entre Rum, rhum y ron

La diferencia es la región de donde se elaboran estos destilados.

Rum si proviene de países o colonias británicas

Ron, si proviene de países o colonias españolas,

Rhum si proviene de colonias francesas.

El Ron

El ron es una bebida alcohólica que se obtiene a partir de la caña de azúcar. Por fermentación, destilación y envejecimiento, generalmente en barricas de roble. Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba kill-devil o rumbullion que significa ‘un gran tumulto’. Que era la actividad, de los descendientes africanos, cuando tomaban esas fermentaciones y se alcoholizaban. De ahí deriva la palabra “Rumba” baile alborotado.

En las colonias antillanas francesas, se le llamó guildive (modificación de kill-devil) y posteriormente tafía, un término africano o indígena. Ya en 1667 se le llamaba simplemente rum. La primera mención oficial de la palabra rum aparecen en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha 8 de julio de 1661.

Se cree que el desarrollo de bebidas fermentadas a partir de la caña de azúcar, ocurrió en la antigua Grecia y luego salió desde allí. Producido por la gente de Malasia, el ron data de cientos de años atrás.

También Marco Polo dijo alguna vez en el siglo XIV, que un “muy buen vino de azúcar” se le había sido ofrecido en Persia, lo que hoy es el Irán moderno.

La primera destilación de ron tomó lugar en las plantaciones de caña de azúcar del Caribe en el siglo XVII. Los esclavos de las plantaciones fueron los primeros en descubrir este producto, en América.

Dividir el ron por tipos o edades es complicado, debido al hecho de que se produce en muchos países y cada uno tiene su propia legislación. No existe un acuerdo para el envejecimiento mínima o para una clasificación estándar.

Argentina los divide en Blanco, Ligero y Extra Ligero.

A pesar de estas diferencias se acepta a nivel regional tres grandes tipos de ron:

Rones de origen hispano

Producción: A partir de melaza. (residuo de la cristalización del azúcar de caña)

Crianza: Por sistema de criaderas y soleras. El sistema de criaderas y soleras es un método de envejecimiento. El método se basa en el uso de barriles, de las que periódicamente se saca un porcentaje de su contenido para rellenar otras. En concreto los barriles, suelen disponerse en tres alturas. De las inferiores - las colocadas directamente en el suelo, “soleras”- se saca un tercio de su contenido para consumo.

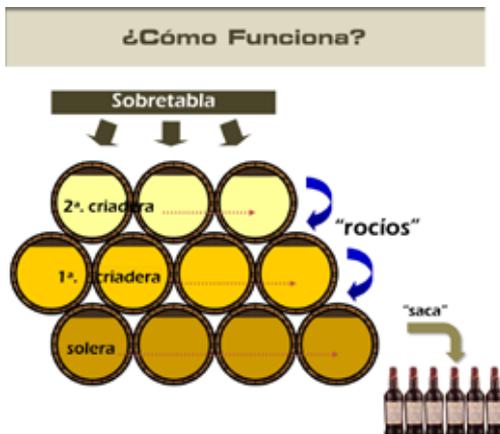
De la hilera de altura intermedia (primera criadera) se saca la cantidad que falta en la inferior y se rellena. Y de igual modo la superior (segunda criadera) con la intermedia. La superior se rellena con vino nuevo.

Estilo: Rones ligeros, de secos a dulzones. Se añade caramelo y azúcar.

Categoría y vejez: Acostumbran a poner un número en la etiqueta, que en algunos países representa el más viejo de la mezcla, en otros la edad de la solera, en otros es simplemente un número. Este número no debería interpretarse como la edad del ron.

Zonas Productoras: Caribe y Centroamérica en general, Puerto Rico, Cuba, República Dominicana, México, Nicaragua, Guatemala, Costa Rica, Colombia, Panamá, Perú, Ecuador, Venezuela.

España (principalmente Canarias y Granada)



Rones de origen británico

Producción: A partir de melaza.

Crianza: Diversos sistemas desde soleras y criaderas a crianzas estáticas en barrica los de mayor calidad.

Estilo: Rones oscuros y potentes, dulzones y especiados. Se añade caramelo (color), azúcar y especias.

Categoría y vejez: Acostumbran a poner una descripción independiente en la etiqueta (Spiced rum, extra old,...) que tiene un significado diferente para cada productor.

Zonas: Barbados, Bermuda, Belice, o Guyana son los típicos rones de este origen.

Rones de origen francés agrícolas

Producción: A partir de caña de azúcar.

Crianza: Crianza estática en barrica (mismo sistema que el Whisky de Malta Escocés).

Estilo: rones ligeros que se destacan por su paleta aromática que proviene de la caña de azúcar. Secos y potentes.

Rones controlados por una Denominación de Origen.

Caramelo y cualquier tipo de aditivo altamente restringido.

Categoría y vejez: Rhum Ambré (crianza en madera), Rhum Vieux (crianza en madera superior a 3 años) y años de vejez (mas de 3 años). Debido a que en estos rones los años representan la edad mínima del ron y que están bajo control, no acostumbran a sobrepasar los 10 años.

Zonas: Guadalupe y Martinica son los típicos rones de este origen. Debido a su producción y sobre todo a su crianza estática, acostumbran a ser más caros que los rones de melaza.

Rones de origen Venezolano

Producción: A partir de melaza.

Crianza: Diversos sistemas desde soleras y criaderos a crianzas estáticas en barrica los de mayor calidad.

Estilo: Rones de color ambar y potentes, dulzones y especiados.

Categoría y vejez: Mínimo dos años de envejecimiento en barricas de roble blanco americano.

Zonas: Venezuela, también cuenta con denominación de origen.

Características sobre su envejecimiento

Ron blanco: Se caracteriza por la ausencia de color, aunque puede tener un ligero tono amarillo. Debe proceder de aguardientes, destilados o de sus mezclas, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo el tiempo adecuado.

Ron dorado: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en barricas de madera de roble o cerezo, hasta un año.

Ron añejo: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en barricas de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a un año.

Ron viejo: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en barricas de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a tres años.

Ron dulce o licor de ron: Se caracteriza por contener más de 100 g/l de sacarosa o equivalente en glucosa.

Ron agrícola: es la mención que reciben los rones producidos en los departamentos de ultramar franceses, se envejecen en maderas de roble o cerezo, hasta 10 años.

Ron ligero: esta mención se refiere a la consistencia del líquido muy ligera; este ron se destila en alambiques de tipo continuo.

Ron escarchado: Se caracteriza por alcanzar la sobresaturación de azúcar, presentándose cristalizado en ramas vegetales que sirven de soporte.

“Llena de magia y sabor....”

“Mi botella de ron, botella de ron, magia y sabor...”

Juanjo Florenza



Diferencia entre el Ron y La Cachaza: los dos provienen de la caña de azúcar. La diferencia está en que el ron se hace a partir de melaza (el jugo de la caña hervido y procesado) y la cachaza se hace con el jugo de la caña (es más puro). Tiene un sabor muy distinto al ron, más “afrutado”.

La cachaca o cachaza: Es un aguardiente que se elabora a partir de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar. Se produce en Brasil. La cachaza suele tener una graduación alcohólica entre 38° y 51°. Existen dos tipos de cachaca:

- La artesanal se produce en pequeños lotes y es ligeramente añejada.
- La industrial es elaborada en grandes cantidades mediante un

proceso mucho más automatizado y no tiene ningún añejamiento.

El 90% de la cachaça, se produce y se consume en Brasil. Su manera habitual de beberla es a través del conocido cóctel Caipiriña. (Su ingrediente principal es la cachaça, pero también lleva lima o limón sutil, azúcar y hielo).

CAÑA: Es la bebida obtenida por la destilación directa de los jugos y melados de la caña de azúcar previamente fermentados. Se da también el nombre de “**Guaro**”, con un sabor ligeramente dulce. Es popular en Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

Puede obtenerse de subproductos de la industria azucarera o bien directamente del jugo de la caña. En la fabricación del azúcar se obtiene un primer subproducto llamado cachaza. Se genera antes de la cristalización del azúcar, como consecuencia de la clarificación del mosto.

MOSTO: Es la melaza que se convierte en un líquido alcohólico, por medio de la fermentación, efectuada por levaduras, que convierten el azúcar (sacarosa), en dióxido de carbono y alcohol etílico.

La caña argentina es la bebida con graduación alcohólica de 34° a 54°, obtenida a partir de alcohol etílico de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

“Mozo sirva otra copa de caña doble y en vaso grande

Pa' ver si aquella china, que se me ha ido, pueda olvidarla.....

Era una buena moza, de ojazos negros y buenas carnes

Una morocha de esas, que en este barrio, no ha visto nadie...”.

Juanon Lucero



Mamajuana (o Mama Juana): Es una bebida originaria de República Dominicana. Se prepara dejando que el ron, el vino tinto y la miel empapen una corteza de árbol y hierbas, en una botella. El sabor es similar al vino de Oporto y el color es de un rojo muy intenso.

Principales aguardientes compuestos

Aguardientes Anisadas

Anís común: es una planta de la familia de las umbelíferas, cuya semilla, muy aromática, se emplea en gastronomía.

Anís estrellado: árbol de origen asiático cuyo fruto se emplea como sucedáneo del anís por la similitud de su sabor y aroma.

Anís estrellado del Japón: estrechamente emparentado con este último pero gravemente tóxico;

Esta también, el **Anís de Florencia** o hinojo.

Y otro particularmente curioso por su nombre vulgar, es el **Ahogagos**, **Ahogasuegras**, o **Ahogaviejas**, también por su toxicidad es llamado así.

Anís: El anís es una bebida espirituosa de alta graduación, que lleva su nombre, por el fruto de la planta, con la que esta hecho: la *Pimpinella anisum*, conocida en castellano como “anís”.

El concepto de **Anís como licor**, está legalmente restringido en la Unión Europea donde a la gran mayoría de las bebidas de este tipo no se les considera aguardientes.

En Hispanoamérica existen gran variedad de bebidas compuestas con anís las cuales en algunos países son consideradas aguardientes.

Actualmente la casi totalidad de las bebidas de anís, tienen como base etílica, alcohol puro e insípido, con maceración de semillas, de la misma planta.

Raki: Es un licor anisado célebre en Turquía. Es similar a varias bebidas alcohólicas que se pueden encontrar en el Mediterráneo y zonas de los Balcanes. Lo mismo que otros productos de países cercanos a Turquía y del Norte de África, con la misma raíz etimológica: **raqúa**, **raque**, **raquija**, etc. Posee unos 45° de alcohol y 1,5 gramos de anís, por litro. Esta bebida, se toma con la comida, sobre todo con la cena. En general se sirve en dos vasos lisos y cilíndricos. En el primer vaso, hasta poco menos de la mitad, se pone el raki que es transparente y se añade el agua del otro vaso.



El pastis: Es un anís típico de Marsella, Francia, cuyo contenido alcohólico ronda los 40°- 45°. La palabra pastis, significa paté o mezcla. La fabricación es la típica de una bebida destilada sobre la base de alcohol etílico, en el que se maceran hierbas y flores. Tras tal compostaje es elaborado un licor al cual se le agrega nuevamente anís, lo que le convierte en un anisado. La bebida se suele colorear con caramelo, aunque existen también pastis blancos.

Ouzo es un licor anisado de origen griego con fuerte sabor dulce y olor a regaliz. Hecho con base en uvas maduras y anís, se sirve comúnmente en fiestas de boda, reuniones familiares, etc. Su graduación está entre 37° y 50°. Es transparente e incoloro.

Sambuca: Es un licor dulce y fuerte basado en el anís, típico de Italia y más concretamente de Lacio. La legislación comunitaria lo regula otorgándole una “denominación de venta”. Tiene una graduación de 38% grados de alcohol. La mejor forma de disfrutar este licor es añadirle unos granos de café tostados para combinar el sabor del anís con el aroma del café. Esta combinación, tradicionalmente es conocida como Sambuca con mosca.



Aguardiente Con alcaravea

La alcaravea es una planta con una apariencia similar a la zanahoria, que cuenta con hojas brillantes de color verde. Presenta propieda-

des estomacales, analgésicas, digestivas, diuréticas, antisépticas y su aceite esencial contiene limoneno, carveol, taninos y resinas. Tiene un gran parecido con el comino, tanto en aspecto como en sabor, aunque su semilla es de mayor tamaño y ligeramente curvada, a diferencia de aquel. Aunque tiene un sabor picante y un aroma parecido al anís.

Carum carvi, comúnmente llamada alcaravea, comino de prado, es una planta herbácea bienal nativa de Europa, Asia Occidental y África del norte.

Kümmel: es un licor dulce y transparente condimentado, con comino hinojo y semillas de alcaravea (Kümmel).

Para los holandeses, el kümmel se inventó en Holanda, donde se destiló primero, a finales del siglo XVI por Erven Lucas Bols. Posteriormente sería conocido en Rusia, actualmente primer productor y consumidor de kümmel.



Aguardientes con Nebrinas

El enebro ha sido asociado históricamente con limpiezas rituales, que se acostumbraban a quemar en los templos. Hoy en día se usa como remedio para trastornos urinarios, mientras que su aceite esencial, se incluyen en preparados para masajes musculares.

La nebrina, es el fruto del enebro, componente de muchas bebidas alcohólicas. Con sus bayas, entre otros componentes, se fabrica la ginebra.

El jugo de nebrina no es tóxico; el del árbol sí lo es. El fruto del enebro es calificado de baya

Gin y Ginebra

El Gin: Es una bebida destilada inglesa, derivada de la bebida holandesa genever (ginebra). Esta aguardiente está elaborada, con la destilación de cebada sin maltear y el rectificado con cascara de cítricos, para darles gusto fresco, además de ser aromatizada con cardamomo y algunas otras hierbas, las cuales les dan el aroma característico. El gin tiene una graduación alcohólica que varía entre 43° a 47°.

Se dice que el gin se empezó hacer por Alexander Gordon en su destilería de Southwark, a lo que llamaron **London gin**, allá por el año 1734.

La Ginebra: Es una bebida elaborada con un aguardiente, obtenido de la cebada malteada, más la aromatización de cítricos y el agregado de enebro. Su graduación alcohólica es de 43°. En Holanda todavía se sigue elaborando ginebra a la antigua. La palabra “Oude”, que significa viejo y aparece en el etiquetado, generalmente no hace referencia al envejecimiento de la bebida, sino a que está hecha a la antigua. A base de una aguardiente de cereales, que le da un color levemente marrón. Con el agregado de las bayas de enebro

La ginebra, fue una bebida muy popular en las pulperías, de nuestro país. Ya que se podían tomar mucho, debido a su efecto diurético no causaba somnolencia, y los gauchos podían levantarse bien temprano, para trabajar en el campo al otro día .

La historia de uno está ligada a la del otro. La **ginebra** se originó en los Países Bajos (Holanda) allá por el siglo XVII, el padre de esta tonificante bebida fue el médico anatomista y científico alemán **Franciscus Sylvius** (1614–1672), quien por crear un diurético, crea lo que iba a ser una bebida, muy apreciada en el mundo.

Su elaboración, es distinta a las demás aguardientes, ya que la **ginebra** no se obtiene por fermentación y posterior destilación de ese zumo. Sino que se maceran las llamadas nebrinas en alcohol puro o aguardiente y luego se destila, o bien el alcohol vaporizado se hace pasar por entre las nebrinas y demás aromatizantes.

“En esta pulperia de 1830, donde hoy funciona la primer licorería artesanal del valle. los parroquianos, se juntaban a tomar ginebra. entre ellos venia el conocido musico de Sumo. el queridísimo Luca Prodan”.

Tipos de Gin

Gin Hendrick's: Este gin es la moda del “momento”. Aromas muy herbales combinan con una suavidad impropia de un destilado de alta graduación.

Gin 9 Mascaró: En España no había una demanda de ginebras de alta calidad hasta que hace poco, aparecieron nuevas marcas que cubran este nuevo espacio. Una de las que se ha apuntado es Mascaró, con este gin de toques cítricos que resulta muy agradable en boca.

Gin Bulldog: A pesar de que el nombre pueda asociarse a un pe-

ro agresivo, en realidad lo que remarca es su espíritu inglés. Un gin totalmente diferente al resto, y lo muestra su elaboración, donde se usan hojas de loto o amapola.

Lucas Bols es una compañía privada neerlandesa, dedicada a la producción, distribución, venta y comercialización de bebidas alcohólicas, sobre todo de “Ginebra” ; siendo la más antigua en pie y alega ser también la destilería más añeja del mundo. Su cartera de marcas consiste en Bols, Galliano, Vaccari, Pisang Ambon, Goldstrike y un gran grupo de ginebras y licores de los Países Bajos. Produce alrededor de 3 millones de botellas al año.

Aguardientes de hierbas

La adición de hierbas al aguardiente parece provenir, casi siempre, de la necesidad de mejorar el deficiente sabor del aguardiente. Esa combinación de sabores aspira a un resultado equilibrado; es decir, que un sabor no se sobreponga a otros.

Algunas aguardientes, se presentan como compuestos de muchas y escogidas hierbas: 123, 74, 50 variedades, etc.

Las aguardientes de hierbas, son más difíciles de lograr, que los de frutas, pues a veces, suelen comunicar también sabores no muy agradables, por prevalecer un sabor alcohólico.

Los hay prácticamente de cualquier planta: hisopo, mejorana, menta, genciana, tomillo, es casi infinito el abanico de hierbas que pueden utilizarse.

Las bebidas con hierbas, son exquisitos digestivos para tomar después de las comidas.

Son famosas las aguardientes aromatizados de hierbas de origen conventual.



Tipos de Licores de hierbas

Génépi: Es una planta que crece en altitud, en el macizo de los Alpes, entre 2500 y 3200 metros. Las destilerías hoy, utilizan plantas de cultivo. Es la planta aromática más conocida de los Alpes y el licor de Génépi es uno de los símbolos de los Alpes franceses. El turismo desarrolla un papel muy importante en el éxito de esta fabulosa bebida.

Desde 1893, la destilería, Distillerie des Alpes, elabora su Génépi a la antigua, con una selección cuidadosa de las espigas de esta planta; una perfecta destilación y maceración, controlando muy bien los tiempos. De esta manera, se exaltan los sabores de la planta, sin amargor. Esta, Destilería, se preocupa por mantener su saber-hacer, los antiguos modos de fabricación, utilizando un alambique de principios del siglo XX, que llevaba medio-siglo sin utilizar.

Antiguamente, eran elaborados en “Grande Chartreuse” Monasterio de la Gran Cartuja, es la casa-madre y principal monasterio de la Orden de los Cartujos.

Bénédictine: Es un licor a base de hierbas, que se produce en Francia. Los monjes benedictinos en Fécamp (municipio francés en la región de Alta Normandía), eran quienes elaboraban este licor. Tiene al parecer un inventor: Dom Bernardo Vincelli en el siglo XVI, un monje hierbatero. Una mezcla de cerca de 27 hierbas y especies, componen este licor, junto con la excelencia de los mejores brandis, hacen de este una bebida exquisita ...

Ettaler: Es un licor monacal de hierbas, dulce, de 42° y de coloración clara. Es producido en el Monasterio también benedictino de Ettal, en Alemania.

Chartreuse: Es un licor francés, de alta graduación, elaborado a partir de hierbas maceradas. Se denomina así en honor al monasterio cartujo de la “Grande Chartreuse”...

Lerina: En la Abadía de Lérius, en el Languedoc (Navarra), producen el licor, en versión verde y amarilla.

Montserrat aromes: En la abadía de Montserrat, en Cataluña, producen este licor, las monjas clarisas, de hierbas con sabor a miel, provenientes de un convento belga, en Dirant. Claristine”.

Trappistine: Licor trapense, elaborado por infusión, destilación y rectificación, de un brandy con hierbas. Tres Abadías, producen licores trapenses exclusivos: Orval y Chimay en Bélgica y Rochefort en Francia.

Agua de las carmelitas, elaborada por los monjes del mismo nombre, con una base de aguardiente de orujo, con hierbas relajantes y muy perfumadas.

El licor de los capuchinos: Elaborado por infusión y destilación, de aguardiente con hierbas, finamente seleccionadas y como siempre con recetas secretas. El capuchino fray Valentí Serra, de Manresa (Barcelona), decía que los vinos infusionados y licores, nacieron en la Edad Media al servicio, primero, de los apotecarios (farmacéuticos de la época), después pasaron a la gastronomía. También fueron artifices, en la producción de licores, para el sustento económico de sus abadías.

Elixir de Spa: La localidad de Spa, en Bélgica, famosa por sus manantiales de aguas minerales, ha dado lugar a que en inglés se haya adoptado la palabra “spa”, como sinónimo de lugar de relax. Tal

renombre representa a este licor de hierbas conocido como “Elixir de Spa” de 40° de alcohol. Compuesto de sustancias medicinales, a base de hierbas y especias.

La Vieille curé: consiste en la maceración de ciento cincuenta hierbas en brandy.

Jägermeister: Licor hecho con 58 hierbas, el mismo, significa “Maestro de caza”. Por lo que en su etiqueta, aparece una cruz sobre un ciervo, que evoca la visión de San Huberto, obispo de Lieja, que era cazador de ciervos y es patrono de los cazadores. Es un licor amargo endulzado, con base de hierbas típica bebida alemana. Que tiene 35% de contenido alcohólico. Suele mezclarse con gaseosas de diferentes sabores, otros licores y sobre todo con bebidas energizantes o similares, como por ejemplo en tragos con Gatorade.

Hierbas de Mallorca, de Menorca” e “Ibicenas”: Son muy frecuentes las aguardientes de orujo compuesto con hierbas. A veces se las llama orujo a las finas hierbas.

La ratafia: Aguardiente, con alcohol rectificado con infusión de nueces verdes, hierbas aromáticas y fermentadas, nació también para ayudar a facilitar la circulación de la sangre y la digestión. Después pasó a la mesa y llegó a ser el licor más popular de Cataluña.

Licor de Bohemia, Becherovka: Es un licor de raíces, especias y aproximadamente 20 hierbas, de 38°, obteniendo como resultado un sabor ligeramente amargo, fabricado en la ciudad norteña de Bohemia, en la República Checa. Es el licor que como la mayoría de las bebidas, nació como un producto farmacéutico estomacal. Y como casi todas, bajo estrictas recetas aún secretas.

Żubrówka: el vodka polaco de la hierba del bisonte, se elabora en Polonia, muy aromático, desde el siglo XVII. Aparece en su etiqueta un bisonte.

El licor 43: Se precia de estar compuesto de cuarenta y tres ingredientes. Se produce en España. De color dorado, confeccionado, según la leyenda, a partir de 43 distintos cítricos, frutas y especias del mediterráneo. Su sabor es dulce y muy versátil, variando enormemente según la mezcla con la que se tome. Contiene un 31° de alcohol. Según el país, suele beberse acompañado con hielo, con leche, con batido de vainilla, o mezclado con naranja, cola, lima o en cócteles. **“Licor 43 es el licor premium español más vendido en el mundo y producido en Cartagena. Región de Murcia España”.**

Mentuccia: bebida italiana, está hecha al parecer con mas de 100 hierbas.

Strega: Significa bruja, es un licor muy conocido y antiguo procedente del Benevento, famoso por sus aquelarres. Su nombre genérico, lo proporciono un inventor —Giuseppe Alberti— y una fecha de invención: 1860 y lo considera elaborado con 62 especies vegetales. Actualmente tiene una versión en la que aparece mezclada con leche y es de baja graduación.

Centerba: Es un nombre genérico, obtenido de savias de palmera. Es un licor elaborado también con hierbas aromáticas que se encuentran comúnmente en el Monte Majella. Producida por los benedictinos de la Abadía de san Clemente en Casauria (Italia). Está hecho a base de 70° de alcohol. El licor viene en dos formas: fuerte y suave.

Centerba Toro: Licor elaborado con hierbas de alta montaña, según fórmula secreta. Es amargo. Fue elaborada, por los benedictinos y perfeccionada por el farmacéutico Benjamin del Toro que la uso para curar a los enfermos de las pestes negra y bubónica.

Petrus Boonekamp: Bebida amarga, en cuya presentación se afirma que sus hierbas e ingredientes provienen de todos los continentes.

Aigebelle: licor francés de 30°, creado por los monjes trapenses a base de una cincuentena hierbas, con versión verde y amarilla. La verde tiene mayor graduación alcohólica, como es costumbre en este



tipo de bebidas.

Unicum: Es licor basado en unas cuarenta plantas, se envejece en roble. Puede ser calificado como un biter: bebida alcohólica aromatizada con esencias de hierbas y que tiene un sabor amargo. Muy popular en la cocina húngara, servido como digestivo o como aperitivo. .

Galliano: Es otro licor de plantas aromáticas. Fue creado en 1896 por Armando Vaccari en honor de Giuseppe Galliano, un héroe de la guerra de Abisinia. Es amarillo y de unos 35°. En la actualidad se fabrica cerca de Milán a base de muchas infusiones y destilaciones.

Averna: En 1868 Francesco Averna lanzó al mercado un amargo de gran éxito que lleva su nombre: La receta la había obtenido su padre Salvatore del Monasterio del Espíritu Santo, en Sicilia.

Aguardiente con ajenjo

El “ajenjo” es una planta del género *Artemisia* L. Según narra Apuleyo (escritor romano), las artemisas son un don de Diana; virgen de la caza, protectora de la naturaleza y la Luna. Su diosa griega equivalente en la literatura es Artemisa. La que se ha hecho famosa como bebida es la *Artemisia absinthium* L, o ajenjo mayor, para el sabor amargo y también la *Artemisia pontica* L, o ajenjo menor, que contribuye a proporcionar color verde.

Algunos médicos del siglo pasado pusieron serios reparos al ajenjo, hasta el punto de lograr en muchos países la prohibición de bebidas alcohólicas basadas en esta planta, cuyo aceite esencial es efectivamente un tóxico.

El causante de la toxicidad es una neutoxina, que también se encuentra en otras plantas, como la salvia y el tanaceto. Se le atribuía producir convulsiones similares a las epilépticas, trastornos mentales, etc.

Se distinguía entre alcoholismo y “absintismo”, como dos adiciones distintas. El ajenjo no sólo se puede beber, sino también fumar. El consumo de ajenjo está prohibido en toda Europa, menos en España.

Se suele decir y aceptar que la bebida alcohólica llamada “ajenjo” es originaria de Suiza. Su inventor: Pierre Ordinaire, francés que vivía en Suiza. La bebida comercializada como “**absenta**” además de ajenjo, contenía anís e hinojo. Ante la prohibición, los fabricantes sustituyeron sus bebidas de ajenjo, al que casi siempre añadían anís.

“**Absenta**” La absenta o ajenjo, apodada la Fée Verte (‘El hada verde’) o también apodada el Diablo Verde, es una bebida alcohólica de ligero sabor anisado, con un fondo amargo de tintes complejos debido a la contribución de las hierbas que contiene, principalmente *Artemisia absinthium*. Cuando se le añade agua fría y azúcar, la bebi-

da se transforma en una esencia lechosa. Comenzó siendo un elixir en Suiza, pero fue en Francia donde se hizo popular, debido a la asociación entre los artistas y escritores que tomaban esta bebida, en el París de finales del siglo XIX. Hasta que se prohibió su producción en 1915. La marca más popular durante el siglo XIX fue Pernod Fils hasta su prohibición. Durante la belle époque el nombre se convirtió en sinónimo de la bebida y la marca representó el estándar de calidad de facto por el cual se juzgaba a todas las demás.



A qué temperatura, se congelan las Bebidas Alcohólicas

Las bebidas alcohólicas contienen etanol (alcohol etílico). Éste tipo de alcohol tiene temperaturas de congelamiento (fusión) y ebullición, diferentes al del agua, por ejemplo.

La temperatura de ebullición del etanol es de 78.4° cuando la del agua es de 100° . A su vez, el agua se congela al alcanzar los 0° , mientras que el etanol necesita llegar a los -114° . El etanol, de hecho, es utilizado en bebidas como desinfectante y como anticongelante, precisamente por ese “aguante” al frío.

Las bebidas alcohólicas, necesitan mucha menos temperatura para congelarse ya que el etanol se encuentra rebajado con otras sustancias que necesitan menores temperaturas para llegar al congelamiento.

Hay dos formas de elaborar una bebida alcohólica: por fermentación o por destilación.

La fermentación se basa en quitar el oxígeno, permitiendo de esta manera un proceso biológico que permite obtener un alcohol en forma de etanol. Este alcohol obtenido se utiliza para la elaboración de distintas bebidas como la cerveza, la sidra y todas las bebidas de baja graduación alcohólica.

El otro método, la destilación, se utiliza para bebidas más fuertes y consiste en separar el alcohol del agua de un líquido previamente fermentado. La destilación se utiliza para obtener bebidas de 40° de graduación alcohólica o más.

Teniendo esto en cuenta, podemos deducir que una bebida destilada necesitará una cantidad menor de temperatura para congelarse que una fermentada, ya que la destilada tiene una concentración de alcohol mucho mayor.

Entonces podemos decir que la temperatura mínima que necesitamos para congelar, por ejemplo, el vodka es de -45,60°.

La única manera en la que podemos hacer eso en nuestras casas, es con nitrógeno líquido, que se encuentra casi a menos 200°, por lo que se entiende el porque, las bebidas blancas no se congelan.

Bebidas de nuestro diario vivir

El agua: Si hay una bebida indispensable para la vida humana, esa, es el agua. Es una sustancia cuya molécula está compuesta por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno, como H₂O. En este sentido la molécula del agua, posee una particular refracción de la luz, que la hace transparente. Por ello, no podemos hablar de color, ya que el estado transparente no es ningún color.

En relación a la fase olfativa, hemos de señalar que la molécula del agua debida a su estabilidad no libera aromáticos. Gran parte de su olor procede del cloro, ozono o aditivos usados para hacerla potable.

Es cierto que el agua del mar o el de los lagos, posee olores característicos, pero también es igual de cierto que estos olores proceden de organismos de la tierra que la sustentan.

Respecto a su fase gustativa, el sabor del agua dependerá del grado de solutos que contenga. El agua contiene iones metálicos y minerales disueltos, que son buenos y necesarios para la salud humana.

El término agua generalmente se refiere a la sustancia en su estado líquido, aunque la misma puede hallarse en su forma sólida, llamada hielo y en su forma gaseosa, denominada vapor. El agua, ocupa tres cuartas partes del planeta y el ser humano está formado por un 75 % de agua.

“Esta bebida, también se está posicionando en los últimos años en las cartas de los restaurantes, no toda agua, es igual”.

Aunque resulte sorprendente, el agua también se cata con ayuda de Sommeliers especializados. Pero si el agua es inolora, incolora, e insabora? ¿Cómo voy a poder analizarla y comparar el agua con otros tipos de aguas si no tiene sabor, color u olor? La respuesta la tienen los locales gourmet, en los que se puede encontrar decenas de tipos de aguas con capacidades y cualidades diferenciadas. Los ex-

ertos sommelier, tienen conocimientos sobre ciclos de la misma y la relación entre el sabor mineral y el terreno del que surge, ya que el manto vegetal o bosque superior es responsable del gusto y aroma del agua emergente.

El criterio a tener en cuenta siempre, es que el agua apta para el consumo humano debe ser limpia, salubre y no contener microorganismos o parásitos que supongan un riesgo para la salud humana.



La Soda: Es agua carbonatada, sin saborizantes que contiene dióxido de carbono (CO_2) que burbujea cuando la bebida se despresuriza.

Aguaquina: Es una derivación de la soda, solo que esta contiene un ligero sabor endulzado.

La leche: Es una secreción nutritiva de color blanquecino opaco, producida por las células secretoras de las glándulas mamarias de los mamíferos. Su principal función es la de nutrir a las crías hasta que sean capaces de digerir otros alimentos, además de proteger su tracto gastrointestinal contra patógenos, toxinas e inflamación y contribuir a su salud metabólica regulando los procesos de obtención de energía, en especial el metabolismo de la glucosa y la insulina. Es el único fluido que ingieren las crías de los mamíferos (niño de pecho en el caso de los seres humanos) hasta el destete. La secreción láctea de una hembra en los días anteriores y posteriores al parto se llama calostro.

Las leches de algunos de los mamíferos domésticos (de vaca, principalmente, pero también de búfala, oveja, cabra, yegua, camella, alce, cerda y otros) forman parte de la alimentación humana en algunas culturas, base de numerosos productos lácteos, como la mantequilla, el queso y el yogur, entre otros.

Gaseosa: Es una bebida saborizada, hecha con agua carbonatada, edulcorantes naturales como fructosa o sacarosa, o sintéticos como el ciclamato, acidulantes, colorantes, antioxidantes, estabilizadores de acidez y conservadores. Que tienen distintas denominaciones; gaseosa, refresco, fresco o soda, dependiendo del país. Suelen consumirse frías, para ser más refrescantes y para evitar la pérdida de dióxido de carbono, que le otorga la efervescencia. Se ofrecen diversos sabores de gaseosas, entre otros cola, naranja, lima limón, uva, durazno, manzanas, peras. etc

En Nueva York, en 1832 comenzó la fabricación de bebidas gaseosas, cuando un tal John Matthews inventa un aparato para mezclar agua con dióxido de carbono y además, agregarle sabor. En aquella época la gaseosa también se vendía en farmacias como remedio para curar diversos males.

La gaseosa más antigua que aún se comercializa es la colombiana Kola Roman (1865), seguida de la ecuatoriana Fioravanti (1878), después le sigue la mexicana Toni Col (originalmente conocida como Tony-Co), producida desde 1887. En 1885, W.B. Morrison, un farmacéutico de Waco, Texas, desarrolló un distinguido sabor en su fuente de soda, su nombre: Dr Pepper, la más antigua gaseosa que aún se vende en Estados Unidos. Casi por la misma época (1886), otro farmacéutico, llamado John Pemberton, experimenta con hierbas y especies como nuez de kola africana y la hoja de coca en la ciudad de Atlanta. El resultado, una bebida que bautizó como **Coca-Cola**.

En 1898, un farmacéutico de Carolina del Norte, Caleb Bradham, busca un tónico para el dolor de cabeza a la que le agrega pepsina. En

1903, registró la marca de esta bebida como **Pepsi Cola**.

A principio del siglo XX, nace una nueva industria: la de las gaseosas. El gran desafío era la distribución de esta bebida que hasta el momento debía ser mezclada en el momento del consumo. La solución era embotellar la bebida, que permitiera conservar el gas. Hasta que se inventa la tapa tipo “corona” que permite cerrar una botella de vidrio. Con el tiempo, a la botella le sucederían otras alternativas de envasado, como la lata y la botella de plástico. Actualmente las botellas de plástico PET (politereftalato de etileno) ofrecen una solución liviana, libre de olor e irrompible.

En San Luis (Estados Unidos), se crea una fórmula con sabor a lima-limón que es lanzada el año 1929. El producto llegaría a llamarse Seven-Up.

Como respuesta a 7 Up, The Coca-Cola Company introduce la marca Sprite en 1961, sin lograr dañar seriamente su liderazgo.

En 1963, The Coca-Cola Company, introduce la primera gaseosa “dietética” o de bajas calorías: TaB, a la cual originariamente se le ponía, ciclamato como edulcorante aunque en 1969, tras la prohibición de dicha sustancia en los Estados Unidos, se sustituyó por sacarina. Su popularidad ha disminuido considerablemente desde la aparición de la Coca-Cola Light.

Desde la década de 1960 en adelante se desata una fuerte competencia por el dominio del mercado. La llamada “Guerra de las Colas”, lleva a Coca-Cola y Pepsi a intensificar sus campañas de marketing. Pepsi desarrolla una imagen joven mientras que Coca-Cola, algo más formal, insta a la esperanza y el deporte.

Coca-Cola en los años posteriores sacó nuevas líneas de productos. En 1985 sufre un revés al lanzar una nueva fórmula para la Coca-Cola, que no fue exitosa y los consumidores exigen el regreso de la fórmula original. Coca-Cola vuelve con la “Coca-Cola Clásica”.

Desde 1977 y hasta 2002, la población, mundial duplicaron el consumo de bebidas endulzadas. En ese mismo periodo de tiempo, se observó una tendencia de la prevalencia, al sobrepeso y la obesidad. En las décadas de 1950 y 1960 hubo intentos en países europeos y Japón de prohibir la venta de Coca-Cola por ser peligrosa, ya que los fosfatos pueden bloquear la absorción de calcio. Sin embargo, no tuvieron éxito, ya que se demostró que las cantidades de fosfato eran demasiado pequeñas para tener un efecto significativo. Constantemente, Coca-Cola refuerza su mensaje de Felicidad y Optimismo con su eslogan **“Destapa la Felicidad”**.

El vino: Es una bebida obtenida de la uva, mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo. La fermentación se produce por la acción metabólica de levaduras, que transforman los azúcares del fruto en etanol y el gas en forma de dióxido de carbono.

El azúcar y los ácidos que posee la fruta, **Vitis vinífera**, son suficientes para el desarrollo de la fermentación. El cultivo de la vid se ha asociado a lugares con un clima mediterráneo, la mitad de la producción mundial de vino la concentran tan solo 3 países mediterráneos: Italia, Francia y España.

Se da el nombre de **“vino”** únicamente al líquido resultante de la fermentación alcohólica, total o parcial, del zumo de uvas, sin adición de ninguna sustancia. El conocimiento de la ciencia particular de la elaboración del vino se denomina **“Enología”**.

El vino se produjo por primera vez durante el Neolítico, según los testimonios arqueológicos hallados en los montes Zagros, en la región que hoy ocupan Irak e Irán. La evidencia más antigua de la producción y consumo de vino es una vasija del año 5400 A.C..

Ya en Egipto, Grecia y Roma, se adoraba a Dioniso o Baco (Dios de los viñedos), y la Biblia se refiere al vino en diversos pasajes. El

antiguo Egipto nos ha dejado listas de vinos: los egipcios mencionaban incluso la añada, el viñedo y el nombre del vinificador en sus jarras: fueron las primeras etiquetas. Los babilonios llegaron a promulgar leyes reglamentando la explotación de una tienda de vinos.

Sabemos que en China, hace 4000 años, ya conocían el proceso de fermentación de la uva y que en Egipto, en el siglo XIV A.C., ya conocían la viticultura, vinicultura o vitivinicultura, del latín *vitis* “vid”, es el arte y ciencia del cultivo de la vid, para usar sus uvas en la producción de vino o de otros productos.

La viticultura debe su mayor desarrollo a la propagación del cristianismo, ya que fue un producto fundamental: el primer milagro lo hizo Jesús, convirtiendo el agua en vino, y Jesús lo utilizó en la Última Cena en la que dejó su testimonio del Sacrificio de la Cruz. Acto insigne para la Fe Cristiana.

Gracias a los azúcares concentrados en los granos y a la abundancia de su jugo, la uva es el único fruto con una tendencia natural a fermentar. Si el jugo se encuentra en un recipiente, el vino se hará solo.

Elemento festivo o de ceremonia religiosa, medicamento o anti-séptico, el vino ha desempeñado numerosos papeles.

Pero uno de los acontecimientos cruciales de su historia se remonta a fechas relativamente recientes: “El dominio del arte de la crianza”. El hecho de poder guardar un vino durante años y conseguir mejorarlo en barricas o en botellas, marca el nacimiento del vino de calidad.

Numerosas civilizaciones han considerado el vino como el acompañamiento imprescindible de un banquete.

La fermentación puede producirse de dos maneras: de modo tradicional, dejando actuar las levaduras (*Saccharomyces*) natural que hay sobre la uva, lo que produce cierta variación en las características

del vino; o de manera más artificial, en la que mediante una esterilización, se eliminan todos los microorganismos que pueda haber en el mosto, incluidas las levaduras que tiene de forma natural y después se introducen nuevas cepas de levaduras. Esta última opción es la más utilizada por las bodegas, ya que cada una tiene sus propios tipos de levaduras, lo que hace que sus vinos sean únicos.

En la primera parte del proceso fermentativo tiene que haber una buena aireación del mosto, aunque durante poco tiempo, para que las levaduras puedan multiplicarse con facilidad. En un segundo paso del proceso, se evita todo contacto del mosto con el aire y es cuando se produce la fermentación propiamente dicha.

La fermentación puede durar entre pocos días y dos o tres semanas, dependiendo del tipo de vino que se quiera: si se quiere un vino seco (con mas alcohol) el proceso fermentativo dura mas tiempo, ya que así se logra mayor cantidad de alcohol, mientras si se desea un vino mas dulce (menos alcohol) la fermentación durará menos días.

“Vino Argentino”: bebida nacional en nuestro Pais

Se produce principal y tradicionalmente en las provincias de Mendoza, San Juan, Salta, La Rioja, Córdoba, Catamarca y en las últimas décadas han comenzado a elaborarse en Neuquén, Río Negro, Chubut, Buenos Aires y Santa Fe.

El **24 de noviembre** se celebra el **“Día del Vino Argentino, Bebida Nacional”**. La Argentina es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el sexto mayor productor en todo el mundo, así como el noveno exportador a nivel global.

La expansión de la producción argentina de vinos, arranca en la segunda mitad del siglo XIX merced a dos factores: un aumento de la demanda interna y el gran flujo migratorio de italianos, españoles y franceses. La inmigración procedente de Francia fue especialmente un gran aporte en San Rafael. El cultivo de las primeras cepas

francesas se debe al sanjuanino Domingo Faustino Sarmiento, quien durante su presidencia comisionó al agrónomo francés Aimé Pouget para tal objeto. En 1853 Pouget cruzó la cordillera llevando la idea de replicar en Mendoza la Quinta Normal chilena, así como brotes de las uvas Cabernet, Cot (Malbec) y Merlot provenientes de la capital chilena las que fueron finalmente plantadas en esta zona y en el valle de Uco.

El sarmiento es el vástago o rama de la cepa de vid, de donde brotan las hojas. Los zarcillos y los racimos, llevan su nombre debido a que es en la presidencia de Sarmiento, que se fortalece la producción de uvas para elaborar vinos.

La calidad del vino argentino ha venido creciendo sin detenerse en los últimos años, ganando terreno en el mercado mundial. En el 2010, las ventas al exterior alcanzaron un record histórico. Exportándose el 40 % de la producción nacional.

Hoy nos consta, que el vino es el elemento clásico de la gastronomía de Argentina.

Sería, pues, difícil de imaginar una cena o un almuerzo argentino, especialmente si se trata del típico asado, en el que faltara el vino.

De la mano de grandes emprendimientos vitivinícolas, llegó el turismo enológico, impulsando aún más las economías provinciales.

Vinos Varietales: Llamado así, en enología, al vino elaborado con un solo tipo de uva de forma mayoritaria, pudiendo incluir, algún otro tipo de uva siempre como complemento de manera residual. Se consideran varietales, a los vinos que contienen más del 80% de la uva principal, por ejemplo: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Torrontés, Malbec, Syrah, Barbera, Pinot Noir, Bonarda, Lambrusco, Garnacha, etc.

El Vino Malbec: Es la variedad “Insignia de Argentina” y la que

mejor representa el paladar local; desde el 2011 es la cepa más cultivada y se ha posicionado como líder en volumen, calidad y exportaciones a nivel mundial. Cada, **17 de abril se celebra en todo el mundo el Día Internacional del Malbec**, el varietal emblemático de Argentina.

*“Y en una noche de farra, cuando llueven las guitarras
si ven al vino llorar, déjenlo llorar su pena
déjenlo llorar su pena, que en la lágrima morena
como nunca he de cantar.*

Si el vino viene, viene la vida, vengo a tu viña tierra querida....

Horacio Guarany



Tipos de vinos

Existen cinco clases de vinos:

Tintos, Rosados, Blancos, Generosos y Espumosos

Vinos tinto: Es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva.

Vinos rosados: Este vino procede de uvas tintas o de una mezcla de blancas y tintas. De donde extraen su color. De la misma manera que lo hace un vino tinto, se pone el jugo de la uva en contacto con

los hollejos de la uva tinta, durante la fermentación. Este vino, no proviene de una variedad de uva o región específica. Se pueden elaborar en cualquier parte del mundo con casi cualquier variedad de uva.

Vinos Blancos: Para conseguir vinos blancos, utilizaremos variedades de uva de piel blanca y mosto blanco, o uvas de piel tinta y mosto blanco.

Vinos fortificado, fortalecido o generoso: Es aquel vino que, en su proceso de elaboración, incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y aumentar su graduación alcohólica, sin perder por ello su condición de derivado 100% de la uva. Posee una graduación alcohólica comprendida entre los 15° y los 23° y que se ha obtenido mediante sistemas de crianza peculiares y específicos que le aportan unas características propias. Este proceso se realiza con una cuidadosa selección de uvas. Ese volumen alcohólico, es posible elevarlo durante el proceso de fermentación. Se añejan en roble y se les puede encontrar en versión dulce o seco.

Vinos espumosos: O espumantes, son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada, el CO₂ que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido. La segunda fermentación en botella se puede conseguir añadiendo azúcar, embotellando el vino antes de que haya terminado de fermentar o cerrando la cuba de fermentación antes de que termine esta.

Los vinos gasificados: Son a los cuales, se les añade artificialmente el gas a la manera de los refrescos gaseosos.

Vinos Generosos

Oporto: El vino Oporto, pertenece al género de vinos conocido como vinos fortificados. Estos vinos nacieron en los siglos XVI y

XVII, en la ciudad de Oporto, en Portugal como producto de la adición de aguardiente al vino, cuando está en proceso de fermentación. Este proceso lo estabiliza y le permite conservar ese dulzor de la uva que lo caracteriza.

Jerez: El Jerez es un vino fortificado que tiene como base, dos varietales: Palomino y Pedro Ximénez. Elaborados con mosto completamente fermentado. Según su crianza se dividen en: Fino: seco y ligero al paladar, entre 15° y 17°, criado bajo flor (capa de levadura viva que se forma en la superficie del vino), color pajizo o dorado pálido, aroma punzante y delicado, sabor almendrado. Es una amplia gama de vinos españoles que se cría en las ciudades andaluzas, de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda..

Su popular refrán, dice :

*“De Rota, la tintilla; de Sanlúcar, la manzanilla;
y de Jerez, el que rey de los vinos es”*

Mistela: No es un vino, es un licor elaborado con la mezcla de mosto de uva y alcohol. Debe tener, una graduación mínima de 13°. Generalmente de sabor dulce, se toma como acompañamiento de postres.

Por recomendaciones eclesiásticas se señala, consagrar con este vino. Esto ilustra como el mistela, es el elemento imprescindible de la misa.

Moscatel: Es un vino procedente de la uva moscatel, muy madura y soleada. A partir de este tipo de uva, se puede obtener un vino seco, muy aromático. También, puede someterse a fermentación alcohólica parcial, para obtener un vino semidulce.

Amontillado: Es un vino generoso propio de Montilla. Por sus características enológicas se halla entre el fino y el oloroso. Este vino

adquiere el nombre por su método de elaboración, muy singular, ya que combina la crianza bajo velo de flor (es una capa de levadura que se forma sobre la superficie del vino y que forma parte del proceso de su crianza), propia del Fino y la Manzanilla, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. Elaborado con uva palomino, esa fusión de crianzas hace de los Amontillados vinos extraordinariamente complejos e interesantes.

Oloroso: Es un vino generoso propio del Marco de Jerez y de Montilla-Moriles, en Andalucía. Obtenido a partir de la uva palomino, es un vino de color oro oscuro, realmente aromático y con mucho cuerpo, seco o ligeramente abocado y con una graduación alcohólica de entre 18° y 20°, llegando los muy viejos a los 25°.

Pedro Ximénez: Es un vino generoso dulce propio de las regiones vinícolas andaluzas del Marco de Jerez, Montilla-Moriles y Málaga. Está hecho con uva Pedro Ximénez. El vino se realiza a partir de pasas de uvas, que han sido secadas al sol.

Garnacha: Es un tipo de uva sobre cuyo origen siempre ha habido incertidumbre. Hasta hace pocos años, se consideraba de origen español, pero estudios recientes han demostrado su existencia en Cerdeña (Italia) desde hace 3200 años. Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo

Vino fino: Es un vino generoso, propio del Marco de Jerez y de Montilla-Moriles, en Andalucía (España). Su color es oro pálido, sabor es seco y es muy aromático.

Vino manzanilla: Es un vino muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con una graduación que según su regulación puede oscilar entre 15 y 17% de alcohol en volumen. Es el más ligero de todos los vinos generosos, ideal para acompañar el aperitivo.

Vino Patero: Al referirnos a esta categoría, se cita puntualmente

el modo de elaboración, en la cual la molienda se hace pisando la uva (con los pies, o en lunfardo “patas”). De esta forma, se consigue el zumo, que se deja fermentar hasta que quede poca azúcar de 6°, alrededor de una semana. Luego se prensan los orujos (piel de la uva) y se hace una segunda fermentación, así surge el “Vino Patero”. Pueden consumirse entre los 2 y 7 años. No es una denominación legal.



Aperitivos

La palabra “aperitivo” proviene del verbo latino “aperire”, que quiere decir “abrir” y no solamente abrir el apetito, sino sobre todo preparar, predisponer nuestro ánimo para disfrutar de una comida.

En algunos países se acostumbra a tomar aperitivos en fechas señaladas o festivos y no es común que se haga a diario, mientras que en otros, como en España, Portugal y Francia, es una costumbre extendida a cualquier día de la semana, al igual que en La Argentina.

Civilizaciones antiguas, mezclaban vinos con elementos vegetales, con el fin de mejorarlos o adaptarlos a circunstancias climáticas como las estaciones extremas. Es el caso de los egipcios, modificaban el vino para adecuarlo a las temperaturas del verano.

Por otra parte, los sabores que podían haberse perdido con el transporte o el almacenamiento de los vinos, los griegos y romanos, lo intensificaban con aromas como las del mirto, el romero y el tomillo.

En la Edad Media los monasterios se convirtieron en centros especialistas en la preparación de brebajes con hierbas. Primero, al servi-

cio, de los apotecarios (farmacéuticos de la época), después pasaron a la gastronomía, como es el caso del Vermut, que es el nombre alemán de la Artemisia o doncel, que los monjes infusionaban con vino blanco de poca graduación, con el fin de ayudar las malas digestiones.

Ya desde el siglo XIX, en Turín, Italia, licoristas con apellidos como Martini, Cinzano, Gancia o Campari fueron los primeros en mezclar las hierbas con bajas graduaciones de alcohol, esta combinación, es el componente básico de los aperitivos, una amplia gama de bebidas que alguna vez fueron brebajes, caracterizadas por ser de consumo social y urbano.

Breve reseña de los primeros licoristas, en producir Vermut o vermú

Gancia: Fue fundada en 1850 por Carlo Gancia en Piamonte, Italia, y fue pionera en la creación del primer vino espumoso; aunque actualmente es más conocida por sus aperitivos. El Americano **Gancia** es consumido masivamente en la Argentina.

Cinzano: El vermú Cinzano fue creado el 6 de junio de 1757 por dos hermanos de Turín, Giovanni Giacomo y Carlo Stefano Cinzano, quienes elaboraron un vermú rojo con hierbas aromáticas del herbolario familiar. El lanzamiento coincidió con el auge de esta bebida en Piamonte. La nueva destilería llegó a ser una de las más afamadas, al punto que la Casa de Saboya le otorgó una licencia oficial de la Corte en 1786.

Martini Rossi: A finales del siglo XVIII, nació el vermut en los valles del Piamonte, Italia. El mismo lugar en el que nació en 1863, Martini. Una de las marcas más famosas y la responsable de la popularización de esta bebida más allá de la península itálica. el visionario emprendedor Alessandro Martini y el maestro artesano Luigi Rossi se unieron para dar forma a un brebaje especial. Debía ser una bebida

que representase la belleza y el estilo de vida de su país. Un néctar que se elaborase haciendo uso de ingredientes puros y naturales. Así que decidieron crear un vermut.

Campari: Sus orígenes se remontan a 1860 en Milán, concretamente en el Café Campari, donde Gaspare Campari ofrecía a su clientela un aperitivo de la combinación de 60 ingredientes. El 1 de octubre de 1904, se abre la primera planta de producción de Campari, en Sesto San Giovanni (Milán) y en 1915 abre en el centro de la ciudad, al lado del Duomo, el bar “Camparino”, uno de los símbolos de la ciudad que no falta en la ruta de los turistas de Milán.

El Cynar: Es un aperitivo italiano elaborado según una fórmula secreta que incluye alcachofas y 13 hierbas distintas. Su nombre deriva justamente del nombre de la alcachofa o alcaucil. Su color es marrón con reflejos rojizos, tiene un aroma intenso y su sabor es amargo, aunque con un final dulzón

El Amargo Obrero: Nació en 1887 en Rosario. La etiqueta refleja la fuerza del trabajo y las raíces del movimiento obrero, con los colores rojos, negro y una hoz con trigo como bandera, son símbolos del anarquismo sindicalista. Es, sin dudas, "el aperitivo del pueblo argentino".

Su eslogan prevaleció en la década del 50, cuando una crisis vitivinícola en el país, hizo definitivamente popular a la bebida; hecha a base de hierbas y alcohol creada a principios del siglo pasado por los rosarinos, Pedro Calatroni y Hércules Tacconi.

“Representa la lucha por la dignidad, los afectos y los momentos compartidos”, y concluye: “Su máximo esfuerzo está en defender la cultura nacional”.

El Amargo Obrero fue declarado patrimonio cultural rosarino.



Cerveza

Es una bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo, que se fabrica con granos de cebada germinados u otros cereales cuyo almidón, se fermenta en agua con levadura y se aromatiza a menudo con lúpulo, entre otras plantas. Sus principales ingredientes son **cebada, lúpulo, levadura y agua.**

La cebada, debe ser germinada, secada y tostada, el lúpulo, le da aroma amargo y la levadura permite su fermentación.

El lúpulo, es una de las tres especies de plantas del género *Humulus*, de la familia de las cannabáceas. (El *Humulus lupulus* –lúpulo- como la *Cannabis sativa* –marihuana- tienen propiedades organolépticas similares (sabor y aroma), esto confirma, que el *Humulus* y el *Cannabis* están estrechamente relacionados por pertenecer a una misma familia, Cannabinaceae). Oriunda de Europa, Asia occidental y Norteamérica. Generalmente presenta un color ambarino, con tonos que van del amarillo oro al negro pasando por los marrones rojizos. Se la considera una bebida con gas, ya que contiene CO₂, disuelto en saturación que se manifiesta en forma de burbujas a la presión ambiente y suele estar coronada de una espuma más o menos persistente. Su aspecto

puede ser cristalino o turbio. Su graduación alcohólica, se encuentra entre los 3° y los 9°. Acompaña muy bien las comidas, por su sabor amargo y contenido carbónico y tiene además propiedades medicinales: es antioxidante y protege las células de su degradación.

El origen de la cerveza data de 4 mil A.C, en la zona de la Mesopotamia del Oriente Medio. La evidencia más antigua es una tablilla en la que se observan varias personas tomando cerveza de un mismo recipiente, la cual explica su fórmula de elaboración.

En Egipto, era esencial en la dieta cotidiana. Mientras que el vino era para las clases altas, la cerveza era para el pueblo. Los egipcios fueron los primeros en mercantilizar la cerveza.

La cerveza y el pan se los consideraba como los “dos nuevos ojos” del pueblo egipcio, haciendo alusión al conocido Ojo de Horus. (Un símbolo mágico que representaba el orden, el estado perfecto y la estabilidad cósmica). La mayoría de los escritos que se han encontrado le atribuye la creación de la cerveza a Osiris, Dios y juez de todos los muertos y Dios de la agricultura en Egipto, se dice que solamente él podía hacer germinar y regenerar los cereales en el barro del Río Nilo. Atribuirle esta obra a Osiris no es algo casual debido a que la vida y la muerte y la renovación del ciclo agrario, antes de la inundación anual del Río, están estrechamente relacionadas en la mitología de Egipto con dicho Dios. Otros datos encontrados, relatan que fue la Diosa Hator quien realizó con sus propias manos la cerveza. Otros escritos, en cambio sostienen que fue Isis (esposa de Osiris) quien entregó la cerveza en forma de regalo para ayudar a la humanidad.

“Pan y Cerveza” en el antiguo Egipto, ambos productos, se utilizaban como medida de riqueza de su poseedor y servían para la estimación de pago de los impuestos y del pago de los jornales de trabajo de los esclavos; a su vez eran utilizados como ofrenda, para rendir culto tanto a los muertos, como a los dioses. Siendo colocados en las tumbas de particulares y funcionarios de alta jerarquía, para “la vida

después de la muerte”. Encontrando en diferentes tumbas, vasijas que habían sido utilizadas para contener dicha bebida. De igual forma se los usaba en las inscripciones funerarias, luego de una invocación de saludos u ofrendas, se finalizaba con la expresión “pan y cerveza” como significado de “Alimento de vida, Fraternidad o Afecto hacia los seres queridos”.

La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII, con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío y culminar en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Luis Pasteur, relativos al proceso de fermentación. Se basa en someter a la bebida a altas temperaturas durante un periodo de tiempo determinado, matando así bacterias y levaduras no deseadas y también deteniendo el proceso de fermentación.

Por estas razones obvias, es fácil comprender porque el amor por la bebida es tal, que todos los **“2 de agosto se celebra su existencia: el Día Internacional de la Cerveza”**. La moción surgió entre amigos en una mesa de un pequeño bar de Santa Cruz, en California, en el 2007 y tuvo tantos adeptos que el festejo se hizo masivo por todo el mundo ¡La cifra y el amor por la bebida seguirá subiendo!

El famoso **“Oktoberfest”** (fiesta de octubre) de Munich, se remonta a 1810, por el casamiento del Príncipe Ludwig con la Princesa Teresa. Munich significa “el lugar del monje”.

Oktoberfest en Argentina: Desde 1964, la Fiesta Nacional de la Cerveza, se realiza en la localidad cordobesa de Villa General Belgrano durante el mes de octubre, recordando el Oktoberfest de origen alemán.

*¡Una cerveza voy a tomar....
Una cerveza quiero tomar y así olvidarme...
De aquella trampa, otra cerveza voy a pedir
Otra cerveza para brindar y no quedarme, s
in esperanzas, sin esperanzas tal vez.....!*

Ráfaga



FERNET

Es una bebida alcohólica amarga del tipo amaro, licor de hierbas italiano que suele tomarse tras las comidas como digestivo. (El amaro, es amargo y dulce, a veces almibarado, con un contenido en alcohol entre los 16° y el 35%).

El fernet esta elaborado a partir de varios tipos de hierbas (mirra, ruibarbo, manzanilla, cardamomo, orégano y azafrán, entre otras), que son maceradas en alcohol de vino o de cereal, posteriormente filtrada y reposada en toneles de roble, durante un período que puede ser de seis a doce meses. Posee un color oscuro, un aroma intenso y su graduación alcohólica está comprendida entre 39° y 45°, de-

pendiendo de la marca. El término “fernet”, derivaría de la palabra milanesa “fer net”, o “hierro limpio”, por la placa de hierro al rojo vivo, que originalmente se usaba para preparar esta bebida. Como un imán, al cual se le adherían las hierbas y el líquido, quedaba limpio. Fer viene de hierro y Net de limpio.

Originalmente era sólo una bebida digestiva, pero actualmente suele servirse como aperitivo antes o como digestivo después de una comida. Dado su sabor y contenido alcohólico normalmente se bebe combinado con soda, agua mineral o mezclado en cócteles, en especial con “BEBIDA COLA”.

La firma Fratelli Branca Destillerie, creadora y dueña del fernet, reconoció en una revista, que la mezcla de su bebida con Coca Cola se inventó en una provincia Argentina – **Córdoba** -.

Debido a su lista de ingredientes pueden prepararse una serie de remedios caseros con fernet, para el tratamiento de dolencias que incluyen molestias menstruales y gastrointestinales, resaca, y (anteriormente) el cólera.

Fernet Branca: En 1845, en Milán, Italia, el visionario boticario Bernardino Branca creó una bebida con propiedades singulares, (sus fórmulas privadas, lo hacen único) a la que llamó Fernet. Así se inició la historia de una marca que sería reconocida mundialmente.

En un inicio, Bernardino comenzó a fabricar de manera artesanal con su familia, en su propio local. Conforme la demanda fue creciendo, se hizo necesario industrializar la producción. En 1862, creó con su hermano Stefano, Fratelli Branca di Milano, para producir esta bebida. La llegada de Stefano llevó a la marca a las grandes exposiciones mundiales, tan comunes a partir de la segunda mitad del siglo XIX y comenzó con la promoción de la bebida fuera de las fronteras italianas.

El 29 de enero de 1886, Bernardino murió en Milán, Stefano di-

rigió la compañía los siguientes 5 años hasta su muerte en 1891. Entonces la esposa de Stefano, María Scala, tomó las riendas de la destilería hasta que el joven Bernardino, Dino, estuvo listo para dirigir la empresa en 1907. Dino Branca fue el encargado de internacionalizar la marca, la promocionó en Europa y América. En 1938 el rey Emmanuel III de Italia, le concedió a Dino el título aristocrático de “Conde”, en honor a los logros empresariales y este fue heredado por su primogénito.

En 1955, Dino renunció a la dirección de la empresa y su hijo Pierluigi se convirtió en el director de Fernet Branca, que fue el creador de un nuevo producto, que integraba la menta a la receta original, creando un Fernet refrescante. En 1990 llegó a dirigir Fernet Branca, el tío de Pierluigi, Giuseppe Branca. A él se debe la creación del museo de la marca que se inauguró en 2004.

En 2015, cuando Fernet Branca celebró 170 años de historia, editando entre otras cosas un libro con la famosa editorial de Rizzoli titulado “**Branca en las alas de la excelencia**” y el Ministerio de Desarrollo Económico italiano, emitió un timbre postal de edición limitada de la empresa. Es un águila que aferra la botella de Fernet-Branca, mientras sobrevuela el mundo. Su símbolo, el águila, se relaciona con la fuerza, aludiendo a que con él se van todas molestias estomacales y digestivas.

La marca Fernet Vittone: Es más antigua que Fernet Branca por 3 años. Vittone se fundó en 1842. Pero no alcanzó, el éxito de su competidor.

*“Hagamo un asado, Tomemo fernet.
Hagamo un asado, Tomemo fernet.
Al lado del fuego. Que flor de calor*

Che fuerte el aplauso, Para el asador...

Los Caligaris



Tuve la bendición, yo Mirta Lalia Molina, de ser la primer Secretarias de Turismo, de este pueblo “Las Calles” (2007-2015), donde presenté, como proyecto instaurar la **“Fiesta del Fernet artesanal en Las Calles”** y por aquellos tiempos, los emprendedores del pueblo, no estuvieron de acuerdo. Solo quedo en el deseo de algunos....

Champán o champaña (en francés, champagne)

Es un tipo de vino espumoso, elaborado conforme al método champenoise en la región de Champaña, en el noreste de Francia. Está protegido por una “denominación de origen controlada”. El champán es un vino blanco o rosado espumoso elaborado con una mezcla (coupage o ensamblaje) entre las uvas chardonnay, pinot meunier, pinot noir, pinot gris, arbanne y petit meslier.

Popularmente se utiliza el término champán para denominar a los vinos espumosos, elaborados en muchas regiones del mundo. Se le llama **“Cava”** en España, en Alemania se le llama **“Sekt”**, en Rusia **“Krim”** y en Italia **“Spumante”**

Se recomienda beber el champán a una temperatura entre 5° y 7°,

en copa alta en forma de tulipa.

Esta bebida, ya era conocido por los romanos. En el siglo XVII, se populariza en las cortes inglesas y francesas, gracias al impulso de algunas familias de esta región.

Hacia 1660 se comienza a embotellar, poco antes de terminar la primer fermentación. A fin de conservar mejor sus aromas, pero a consecuencia de ello aparecen las burbujas, sobre todo en los vinos de baja graduación y embotellados en el equinoccio de primavera. Esta efervescencia, fue una fuente de preocupaciones para los productores que lo denominaron “**Vino del diablo**” y “**Salta-tapones**”, ya que las botellas estallaban y los tapones saltaban.

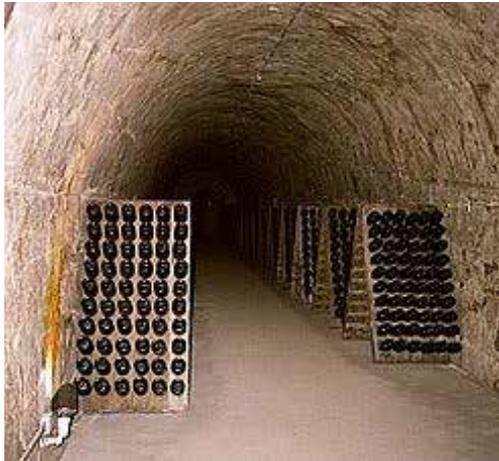
En 1670, el monje “Dom Pérignon”, introdujo una serie de cambios, tales como la selección de la uva, el corcho cónico sujeto con una grampa metálica y las botellas de vidrio más grueso, que evitaban estallidos y que los tapones saltaran. A pesar de los muchos esfuerzos del monje, el origen de las burbujas continuó siendo un misterio, hasta que Louis Pasteur estudiase la fermentación en el siglo XIX. (Louis Pasteur fue un importante químico y bacteriólogo francés. Estudió los procesos de fermentación, descubrió la pasteurización y desarrolló la vacuna contra la rabia, entre otros hallazgos).

Hay evidencias de que la primera firma de champán la fundó Nicolas Ruinart en 1729. A lo largo del siglo XVIII, el champán comienza a adquirir renombre internacional. Fue descripto, como el “**Vino de la civilización**”.

Método champenoise: El método champenoise se caracteriza por una doble fermentación, una primera en depósito o cuba y una segunda en botella.

Primera fermentación en cuba: La primera fermentación, se hace en cuba como la fermentación de todos los vinos entre 18° y 20°. En la fermentación el mosto o jugo de uva se convierte, en una

bebida alcohólica. Durante el proceso de fermentación la levadura interactúa con los azúcares del mosto para crear etanol y dióxido de carbono (como un subproducto). El proceso de fermentación se puede realizar en tanques de acero inoxidable, en cubas de madera abierta, dentro de un barril y también dentro de la botella como así ocurre en la producción de muchos vinos espumosos.



Bodegas o cavas del famoso champán de Reims

Segunda fermentación en botella y degüelle: Para reactivar la fermentación en la botella se le añade azúcar y en su caso levaduras. Como la fermentación produce CO₂ y la botella está cerrada, el gas se disuelve en el líquido. Hay que dosificar bien la cantidad de azúcar ya que si no puede reventar la botella. Esta segunda fermentación produce sedimentos y para conseguir eliminarlos se colocan las botellas con el cuello hacia abajo y en un ángulo que varía entre los 20° y los 70°, en unos pupitres -tableros horadados donde se introducen las botellas inclinadas-. Durante varias semanas se efectúan dos movimientos:

- a) se gira cada botella un cuarto de vuelta, un par de veces al día.

b) se van poniendo las botellas en cavidades del pupitre con más grados de inclinación.

De esta manera se logran dos objetivos: que las levaduras recorran todo el “vino base” en el interior de la botella y al mismo tiempo que los sedimentos se vayan acumulando paulatinamente en el cuello de la botella, junto al tapón.

Para eliminar los sedimentos, se congela el cuello de la botella a unos 20 grados bajo cero y se procede al degüelle o degollamiento (Dégorgement). En este proceso se descorcha la botella y la presión del gas expulsa una franja que anteriormente ha sido congelada y es donde se encuentran los sedimentos. Después se rellena la botella con el mismo champán (brut nature) o con el licor de expedición, que le confiere el dulzor deseado.

Brut, también denominado seco, por tener menos de 15 gramos de azúcar por litro.

Extra-brut, es aún más seco (menos de 6 gramos).

Nature, no tiene agregado de azúcar en su licor de expedición y se vuelve a tapar con el tapón especial con el que llega al mercado.

La fecha de degüelle: (apertura para limpieza durante la segunda fermentación) es un indicador importante. En los champanes jóvenes -con un mínimo de 9 meses de crianza- no debe tener más de un año o año y medio anterior a la fecha de consumo; En los reserva -a partir de 15 meses de crianza- pueden tener hasta 2 o 3 años anterior a la fecha de consumo y en los gran reserva -a partir de 30 meses de crianza- pueden llegar a tener hasta 5 o más años desde la fecha de degüelle hasta su consumo.

*¡Champan, a brindar por tu encuentro,
Por ti, que ya eras de otro....
Champan, por el dulce secreto,
Que fue nuestro amor prohibido....
Pero hoy quedan sólo en la copa,
Recuerdos que quisiera abandonar...
Ya ves, celebro el olvido,
De aquel amor perdido,
Camarero, champan....!*

Andrea Bocelli



Sidra

Es una bebida alcohólica de baja graduación, desde el 2 % , hasta un máximo del 8 %, fabricada con el jugo fermentado de la manzana o de la pera.

Esta bebida que proviene de la molienda de las manzanas, tiene muy poco alcohol y es muy fresca en verano.

Su nombre, en latín (sicĕra) significa “**Bebida embriagadora**”. ...

Existe la alternativa de la sidra sin alcohol. En realidad, su contenido es muy bajo (0,5 por ciento) y por eso, las calorías son inferiores.

Las botellas de sidra, se pueden guardar de pie o inclinadas, pero deben estar en un lugar seco, frío y alejado de la luz. No se debe superar el consumo preferente que aparece marcado junto al lote, aunque la sidra es una bebida totalmente inocua, pasada esa fecha perderá propiedades.



Bebidas que trascendieron en el tiempo

La Hesperidina: La Hesperidina es la “Primer bebida argentina” a base de corteza de naranjas amargas. Su creador fue el estadounidense Melville Sewell Bagley, fundador de la empresa argentina Bagley en 1864.

Este joven emprendedor, convenció al entonces presidente Nicolás Avellaneda, de la necesidad de crear el “Registro Único de Marcas y Patentes”. Ya que habían comenzado a aparecer falsificaciones. Bagley actuó rápidamente y en 1876, se crea el Registro único de Marcas y Patentes. En su honor “Hesperidina”, fue la marca número uno en registrarse de La Republica Argentina. Poco tiempo después, para ajustar aún más los niveles de control, Bagley decidió imprimir las etiquetas de Hesperidina en la Bank Note Company de Nueva York, donde se imprimían los billetes de dólar, dando a la etiqueta del producto la apariencia de un billete de banco, imposible de falsificar.



La bebida, era la favorita del cantante Roberto “Polaco” Goyeneche. Apareció en pinturas de Florencio Molina Campos y fue homenajeada con un tango, de nombre “Hesperidina. Tango de Moda” compuesto por Juan Nirvassed en 1915 y ganador del premio al mejor tango de la Sociedad Sportiva Argentina, entre otros reconocimientos.



Fue nombrada en cuentos de Julio Cortázar y Juan Carlos Casas. Esta bebida, tuvo un accionar muy importante, durante la “Guerra de la Triple Alianza”, como revitalizador para los soldados heridos, en las tiendas de campaña. Gracias a sus propiedades terapéuticas que contrarrestaban problemas estomacales, originados principalmente por la poca potabilidad del agua.

Hoy se sigue produciendo y consumiendo en Argentina. Su sabor es suave, dulce y se suele mezclar con agua tónica, agua gaseosa, gaseosa de lima y limón, o como mezcla en diferentes tragos o cócteles. Se le reconocen efectos antioxidantes, muy beneficiosos para las funciones digestiva y circulatorio.

La Hesperidina se convirtió en el aperitivo “de moda” gracias a su sabor original y a la calidad de sus ingredientes y elaboración. E incluso fue aceptada socialmente para el consumo de las mujeres, en espacios públicos.

Por otra parte el gran explorador Francisco Pascasio Moreno, conocido vulgarmente como “el Perito Moreno”, llevaba siempre botellas de Hesperidina en sus largas y crudas excursiones como fiel compañera para atenuar la rudeza del clima.

Bagley, llegó también a **registrar la forma de las botella.**

Imposible no probar la hesperidina artesanal, de Eben Ezer, licores.....Una exquisitez en el paladar !!!! ¡Salud!



Legui

Tradicional licor fino argentino. Extraído de la caña de azúcar, elaborado con una infusión de hierbas aromáticas, caramelo y cítricos macerados en alcohol. Esta bebida, posee una graduación alcohólica de 29,9 °. Es producida, en la Provincia de San Juan.

Su nombre se desprende del destacado jockey uruguayo, Irineo Leguisamo (1903-1987); de extensa trayectoria, obtuvo 32 premios internacionales. Nació en Arerunguá, Uruguay. Pero sus proezas las realizó en Argentina, donde se radicó desde muy joven.

Leguisamo, fue el amigo más íntimo de Carlos Gardel... y a quien rinde homenaje este licor 100% argentino. ...

Fue considerado por los expertos el jinete más grande en toda la historia del turf. Irineo Leguisamo, el “Maestro”, el “Pulpo”, el “Eximio”, o el “Mono” -como lo llamaba su amigo Carlos Gardel-.

Bajo su voz, “Leguisamo sólo” se convirtió en un himno para los amantes del turf.... Legui viejo nomás...

Alzan las cintas; parten los tungos como saetas al viento veloz...

«¡Leguisamo sólo!...» gritan los nenes de la popular,

«¡Leguisamo sólo!...» repiten fuerte los de la oficial.

«¡Leguisamo sólo!...» ya está el puntero del Pulpo a la par,

«¡Leguisamo al trote!...» y el Pulpo cruza el disco triunfal.

Carlos Gardel



El slogan, que rezaba su publicidad, quedo grabado en la mente de todo el pueblo, **“Para que le abran puesto caballos” !!!!!**

Eben Ezer, lo prepara de forma artesanal, cuando ande por el Valle de Traslasierra su copita debe probar.....

Anis 8 Hermanos

Famosa bebida Argentina: Tiene sus comienzos en 1891, con la llegada desde Barcelona de don Antonio Freixas, para fundar ese año una firma importadora-exportadora. Si bien la base de la empresa era el aceite de oliva, el espíritu inquieto de don Antonio, hizo que fundara una fábrica de licor de anís, que comenzaría a producirlo en 1916. Lo llamó Anís de los 8 Hermanos, de Freixas y Cía. Debe su nombre, a que siempre se dijo que cuando las mujeres toman brevajes como este soberbio licor hecho con anís, la cantidad y calidad de su leche materna aumentaba. Eso pone mucho más saludables a sus niños. De ahí la cantidad de hijos, aceptables para la época.

Divino brebaje ingresado en nuestra amada patria por inmigrantes descendientes de sirios, libaneses o árabes. Tan fuerte es la presencia de colonias con cada característica europea por lo que convierte a estas tierras en un crisol de culturas.

Victorino de la Plaza, presidente de la república en ese entonces recibió la primera botella de anís el 25 de mayo de 1916.

Por décadas 8 Hermanos fue sinónimo de anís. Es un licor de 36° de alcohol, obtenido por la destilación de semillas de anís.

Tuvo gran importancia para la empresa, el haber obtenido la autorización para ser considerados como proveedores de su Majestad el rey Don Alfonso XIII, de la casa real española en 1921.

Al fallecimiento de don Antonio, ésta pasó a ser dirigida por José Freixas por muchos años. En los años 70, no solo sustentaban el po-

derío industrial con el anís en sus versiones seco y dulce, sino que además por licencia de la empresa Cointreau, fabricaba éste licor fundamental en cocteles. También distribuyó por algunos años los vinos de la bodega Michel Torino.

Fueron varios miembros de la familia Freixas, los que estuvieron involucrados en la compañía, entre ellos Fernando Freixas quien al desaparecer ésta en 1977, fundó la empresa: Bodega Tres Blasones S.R.L, que continuó con la producción de Cointreau.

A partir de ese año, la fabricación del anís 8 Hermanos pasa a estar a cargo de la empresa Cusenier, que desde hace unos años se denomina Pernod Ricard Argentina S.A.



Absenta: Es una bebida alcohólica de alta graduación que contiene ajeno, hinojo y anís, irónicamente llamada “La Santísima Trinidad”. Pocas bebidas alcohólicas poseen el halo místico y la maldición de la absenta. Conocida como el Hada Verde por sus seguidores, o el Diablo Verde por sus detractores. Acusada de provocar alucinaciones, e incluso la locura, fue siempre prohibida, en casi todo el mundo.

Cuentan que el inmortal pintor Vincent Van Gogh, estaba ebrio de absenta cuando se cortó la oreja para regalársela a una prostituta, de la que se había enamorado. Grandes artistas y escritores como Pablo Picasso, Oscar Wilde, Edgar Degas, Ernest Hemingway o Eduard Manet, eran conocidos bebedores de absenta. Su consumo, se asoció

a artistas y escritores del siglo XIX y XX. Muchos de ellos aseguraban que les ayudaba a encontrar la inspiración. Pero luego protagonizaban ruidosos escándalos relacionados con su vida amorosa o social, que no eran bien vistos por la sociedad de la época. El propio Pablo Picasso pintó numerosos cuadros en donde los protagonistas bebían absenta. Esta bebida, se asoció al movimiento bohemio y a la versión más festiva de La Belle Èpoque, que fue el nombre que se dio a un periodo de expansión del desarrollo, mejora de las condiciones de vida y creciente integración de la economía internacional. Este periodo fue el que transcurrió entre 1871, tras la guerra franco-prusiana y 1914, el inicio de la Primera Guerra Mundial.

Se cree, que la absenta fue inventada por un doctor francés llamado Pierre Ordinaire, alrededor de 1792. Pero fueron las monjas del convento de Couvet, en la frontera de Francia y Suiza, las que comercializaron la bebida.

Al principio se vendía como una pócima medicinal para tratar la fiebre, los problemas de estómago y como afrodisíaco. Un personaje llamado Mayor Dubied compró la receta a las monjas y montó la primera destilería de absenta, que comercializó bajo el nombre de Dubied Père et Fils en 1797. Tuvo tanto éxito, que su segunda destilería, Maison Pernod Fils se convirtió en la marca de referencia, hasta el punto, que en los cabarets de prestigio no se pedía absenta, se pedía un Pernod Fils.

A mediados del siglo XIX la absenta ya se comercializaba en toda Europa. En Francia se convirtió en la bebida más popular del país. En muchos cabarets a las cinco de la tarde se celebraba l'heure verte, "**la Hora Verde**", en donde se bebía absenta.

En 1910 se vendieron 36 millones de botellas de absenta, solo en Francia. Pero ese mismo año se prohibió en Suiza. Y cinco años después, en Francia. ¿Qué ocurrió para que pasase de ser la bebida más consumida a la prohibición total en solo 5 años?

El ritual de una bebida mítica y maldita: Corrió el rumor, que la absenta era un veneno para la sociedad. Esto fue extendido por los grandes propietarios de viñedos (entre los que se encontraba la Iglesia), que veían como el vino se consumía cada vez menos, por culpa de la absenta.

El mismísimo Alejandro Dumas, autor de Los Tres Mosqueteros, declaró que “la absenta ha matado a más soldados franceses en África, que las balas árabes”.

La cabeza de turco, fue un alcoholístico suizo llamado Jean Lafray, que en 1905 mató a tiros a su mujer y a sus dos hijas, “porque se habían negado a limpiarle los zapatos”. Lafray había ingerido hasta cinco copas de absenta y la prensa acusó al Diablo Verde de provocar la locura de Lafray. En 1910 se prohibió en Suiza, en 1912 en Estados Unidos y en 1915 en Francia.

La peligrosidad de esa bebida, se basaba en que al alcohol etílico, se le adicionaba una leve proporción de metílico, combinados con las tuyonas que son alucinógenas, mas una fuerte graduación alcohólica, era un veneno, para la salud, ocasionando ceguera, alucinaciones, locura y podía llevar hasta la muerte

La verdad sobre la absenta: Todos los problemas, locuras y escándalos asociados a su ingestión, se deben a su alta graduación alcohólica, que puede alcanzar hasta los 89 grados. Por eso se bebe mezclada con agua, pero si no se moja correctamente la alta graduación puede provocar una fuerte borrachera.

El único componente peligroso de la absenta es la **tuyona o tujona**, un aceite esencial que consumido en grandes cantidades puede ser tóxico y provocar convulsiones y alucinaciones. Pero en la absenta está muy diluido, hasta el punto de que hay más tuyona en una conocida crema medicinal que se usa para aliviar los catarros y se coloca en el pecho, que en la absenta. Aún así las bebidas alcohólicas que se comercializan en la Unión Europea deben tener un nivel máxi-

mo de tuyonas de 10 mg por Kilo

El ritual de una bebida mítica: La absenta se vende en botellas que alcanzan una graduación de hasta 90 grados. Su característico color verde se debe a la clorofila de las hierbas que se desprende durante la doble destilación. Sin embargo debe madurar durante varios meses y su color cambia de verde a marrón.

Se sirve en una copa que tiene la base esférica, para contener la absenta en estado puro. Sobre la copa se sitúa un cucharilla con agujeros, sobre la que se coloca un terrón de azúcar. Entonces se echa agua a gusto sobre el terrón, que se deshace y cae sobre la absenta. Como el agua no se diluye en esta bebida, se forma una especie de solución lechosa, llamada louche.

Pocas bebidas alcohólicas han tenido una vida tan accidentada y caótica como la absenta, que sigue ahí, negándose a desaparecer. **El Hada Verde, o el Diablo Verde**, según a quién preguntes. ¿Quién acabará imponiéndose.....?



La hidromiel o Aguamiel o cerveza vikinga

Es la bebida alcohólica más antigua de la humanidad. Los historiadores antropólogos datan la primera prueba directa de su consumo en torno al 8000 A.C a partir de restos arqueológicos de cerámicas y cuernos con restos de levaduras y polen, encontrados en China y Alemania. Con una concentración que varía del 4° al 18°, que se obtiene a partir de la fermentación de una mezcla de agua, miel y levaduras,

se recomienda para este proceso, la levadura de vino/cava/champán o la de Mangrove Jack's M05 que es la específica para hidromiel.

“Había un ritual de los pueblos Celtas, cuando la pareja se unía en matrimonio, la noche de bodas, se retiraban después del ágape, a hacer dicho ritual, que consistía, en bañar uno al otro con esta bebida. Ella se lo tiraba en el cuerpo desnudo de su marido, al cual se lo sacaba con la lengua. El mismo procedimiento hacia él con ella, debían hacerlo todas las noches, de luna a luna. De ese ritual Celta y de la bebida más antigüedad, nace un ritual nuestro “**LA LUNA DE MIEL**”.

Otra versión, nos cuenta que la pareja debía beber **hidromiel**, todas las noches, antes de tener relaciones sexuales, durante todo un ciclo **lunar** para así aumentar las posibilidades de concebir y de que el vástago fuera varón. La expresión ‘**luna de miel**’ hacía referencia, precisamente, a esta práctica tan habitual.



Strega, el licor de las brujas

El inicio y nacimiento de este licor fue para realizar una “pócima de amor” para unir a las parejas de por vida.

Es un licor de hierbas que se elaboró por primera vez en 1860 en Italia y su inventor fue Giuseppe Alberti, (comerciante de vinos de

Benevento). Está elaborado a partir de 70 hierbas y especies de todo Europa, Centroamérica y Oriente. Posee un color amarillo. Suele tomarse después de las comidas como licor digestivo.

Strega en italiano es lo mismo que bruja o embrujar. Dando paso a la relación que pueda tener con las leyendas de brujería en Benevento. Leyendas que han sido contadas de generación en generación. Las mismas dicen, que esa ciudad era sede de ritos de brujería y lugar de encuentro para las brujas. Se reunían por las noches en esos bosques hechiceros, brujas de todas partes, alrededor de un árbol de nogal, donde elaboraban una poción mágica que unía para siempre a las parejas que lo tomaban, pero tenía que darlo una tercera persona.

Fama y Popularidad: Este licor, ampliamente extendido por Italia. Ha estado presente en varias películas, novelas y musicales, como por ejemplo, 'Las dos mujeres' en 1960, 'Ayer, hoy y mañana' en 1963 de Vittorio di Sica. En 'Obsesión' de Luchino Visconti en el 1943, en 'Pan y tulipanes' de Soldini o en 'Two cheaters un Nene York' en el 2001 de Jon Favewau. En novelas como el Padrino de Mario Puzo en 1990, de una familia italiana mafiosa y en la novela de Ernest Hemingway, siendo esta la primera novela suya publicada en Nueva York en 1926.



Y por si fuera poco prestigio para tal licor, la compañía fundó en 1947 el Premio Strega al literato más importante de Italia.

Distintas combinaciones ofrece para su disfrute, el Strega 75, un combinado de limón, pomelo y el licor de brujas. El Stregón o el Curly Amarillo este último combina ron y Strega con zumo de lima y angostura amarga. Exquisitez....

Caña con ruda

Es una bebida, que surge de la maceración, de una hierba aromática, la ruda, en aguardiente de caña de azúcar.

Para preparar la caña con ruda por lo general se usa la ruda macho, que tiene las hojas más anchas, porque se le atribuyen mayores propiedades y un aroma más intenso. Se prepara con anticipación para que macere. Se toma el 1° de agosto, a las 0 hs. Este ritual se celebra, en homenaje a La Pachamama. Concierno, a la más popular de las creencias de los pueblo originarios de América Latina. Es una forma de honrarla y a la vez, espantar los males del invierno para conservar la buena salud, por eso “Tomar caña con ruda en agosto”.

Esta planta medicinal, es usada contra los parásitos, malestares estomacales y la irritación de picaduras de bichos. Pero más allá de sus propiedades, con el paso del tiempo, la ingesta de la caña con ruda se



convirtió en una suerte de conjuro contra las malas ondas, la envidia ajena y la mala suerte.

*¡Para agosto caña con ruda, Valetón agreste de lunas
Tutiá, pichana y barro, Madrugada de lagunas.....!*

Antonio Tarragó Ros

Breve historia del vodka

Los monjes rusos del monasterio del Gran Ducado de Moscú, destilaron una bebida, a la que llamaron allá por los años 1440 “vino de pan”, puesto que se producía a partir de la fermentación de cereales como el trigo y el centeno.

Su consumo se hizo popular en Polonia y Rusia debido a que ayudaba a mitigar el frío.

Durante el reinado de Iván el Terrible (Su apodo es una mala traducción en ruso de la palabra grozny que significa duro o severo), la fabricación del vodka quedó a cargo del Estado y su elaboración dejaba excelentes ganancias.

Esto significaba, que las arcas de la nación eran sostenidas por la producción de esta bebida.

Catalina II, mejor conocida como Catalina la Grande, notó las ventajas económicas que traía para el estado la elaboración de vodka, por ello fomentó su producción en las fincas de los nobles e impuso grandes impuestos.

El 70 % de los gastos del ejército ruso era subsidiado con los ingresos de la venta de vodka.

El químico ruso Dimitri Mendeléyev (conocido por haber descubierto el patrón subyacente, en lo que ahora se conoce como la tabla periódica de los elementos), determinó mediante su tesis de doctorado, que los estándares de producción y proporción adecuada para el vodka, era de 40 % de alcohol y 60 % de agua, esa graduación era la menos dañina para el organismo. En 1894 el gobierno de Rusia certificó el vodka **Mendeleyev skaya** que recibió el nombre de **Moskovskaya Especial**. En ese momento, se puso una gran distancia entre el vodka ruso y todas las bebidas fuertes europeas, en las cuales la cantidad de alcohol no sobrepasaba esa graduación.

Debido a la adicción de la población al vodka, el gobierno prohibió su producción y venta durante casi 10 años.

Con la Revolución rusa, el consumo de vodka se extendió por toda Europa y llegó a Estados Unidos. En Rusia, para la producción del vino de pan usaban trigo o centeno, mientras que en Europa lo hacían de remolacha o papas.

El vodka llegó a América. La moda comenzó en California y posteriormente se extendió por todo Estados Unidos, gracias a que se consideraba excelente base para los cocteles.

El gastrónomo e historiador William Pojliobkin, demostró que el vodka se tomaba en Moscovia desde el s. XV. Así el Tribunal Internacional estableció de manera oficial como D.O.P (Denominación de origen protegida), que el vodka es de origen Ruso y no Polaco.



Breve historia del Ron

La historia del ron en América, está asociada a la historia del azúcar. Su imagen está popularmente ligada a la de piratas y corsarios que asolaban los mares del caribe y por supuesto a la experimentación de nobles inmigrantes españoles, que recalaron en las islas de la región en el siglo XIX, y fundaron lo que después, serían grandes destilerías y marcas.

La destilería más antigua que todavía produce ron, es la Mount Gay, de Barbados, que funciona desde 1703. Un barril de ese ron era testimonio de lo difícil de las travesías hacia Europa, a causa de los vientos y las corrientes oceánicas que rodeaban las islas del Caribe. Por entonces se convirtió en un sello distintivo de los verdaderos marinos, que demostraban que habían navegado por esa zona, al llevar consigo un barril de ese ron.

Luego los colonizadores, descubrieron que si ponían este almíbar pegajoso al sol, por suficiente tiempo, agregando un poco de agua, fermentaba hasta convertirse en algo parecido al ron actual. Y no tardaron en sacarle provecho.

Ron Bacardi: La historia comienza en 1862, cuando Don Facundo Bacardí Massó, llega de Barcelona y abre en Cuba, su primera destilería. Esta bebida se convirtió en la favorita de los isleños y de escritores de la talla de Ernest Hemingway (quien vivió 22 años en la isla). Facundo Bacardí, fue el primer alcalde cubano en la ciudad de Santiago de Cuba y fue pionero en desarrollar el ron de estilo cubano, que se destaca por ser ligero, seco y suave. Además inventó un sistema de filtro con carbón y fue el primero en añejar el licor en barriles de roble. Bacardí ganó premios internacionales después de 1900 y pronto se convirtió en **“El ron que hizo a Cuba famosa”**.

Fue por esos años (los años 20) que llegó la ley seca a Estados Unidos y Cuba se volvió el paraíso del ron y Bacardí inició su expansión internacional. Cuba se independizó en 1902. La familia Bacardí

era antiimperialista y progresista. Lucharon contra los españoles y contra los norteamericanos para defender a Cuba.

Luego llegó la revolución cubana, un momento de cambio importantísimo para el mundo. Fulgencio Batista encabezaba un gobierno de facto desde 1952. Es quien rompe el orden constitucional e instauró una dictadura militar. Suprimió el derecho de huelga, restableció la pena de muerte y suspendió las garantías constitucionales. Los cubanos no le perdonaron violar la Constitución para llegar al poder y se armó la revolución.

Es cierto que en un principio, los Bacardí se opusieron al dictador Batista e incluso apoyaron a Fidel Castro. Uno de los altos ejecutivos de Bacardí era el padre de Vilma Espín, la joven guerrillera que sería la esposa de Raúl Castro, el hermano de Fidel.

La Revolución Cubana en 1959, indudablemente impactó en América Latina. Para muchos significó, valores como la justicia, la igualdad y la libertad.

Sin embargo, cuando la revolución triunfó, la relación del régimen con la familia Bacardí, cambió. Comenzaron las nacionalizaciones de las empresas y la familia Bacardí dejó de apoyar al régimen. Aquellos días de sol, playa y mojitos con ron cubano terminaron en 1960, cuando el gobierno cubano se apoderó de las destilerías de los Bacardí después de la revolución y la familia tuvo que exiliarse, en San Juan de Puerto Rico.

Lograron conservar su marca internacional ante tribunales, aunque perdieron fábricas y cultivos. Igualmente, su destilería siguió siendo, la más grande del mundo, también la más famosa, apreciada y conocida.

Después de nacionalizar Bacardí, Cuba empezó a producir el ron Havana Club, la marca que producía la familia Arechabala, competidores de Bacardí, quienes no pelearon por el nombre luego de la

nacionalización.

Eventualmente, Bacardí compró los derechos sobre el nombre de Havana Club a la familia Arechabala y comenzó a vender su propia versión del Havana Club en Estados Unidos, desatando nuevas batallas legales con Cuba que aún están por resolverse.

Bacardí recuerda que:

“Ni siquiera una revolución pudo derrocar el ron”

En clara referencia al gobierno de los hermanos Fidel y Raúl Castro.

“Se escogió la imagen del murciélago como símbolo de la marca porque, según la historia familiar, habitaba una gran colonia de ellos entre las vigas de la destilería. Esta identidad tan icónica ha permanecido casi invariable desde sus inicios, proyectando una imagen constante generación tras generación, que le ha dado gran reconocimiento”.



BACARDÍ.

Leyenda de Maguey, base del Pulque, Mezcal y Tequila

Mayáhuel (Diosa mexicana del maguey), según la leyenda, se trataba de una diosa hermosa y virgen, que fue consultada por Quetzalcóatl (‘Serpiente Emplumada’, es uno de los más importantes dioses

de la cultura mesoamericana) cuando descubrió que entre todos los frutos y bondades de la tierra, no existía uno que otorgara felicidad a los hombres.

Entonces Mayáhuel descendió a la tierra y se unió con Quetzalcóatl, formando un árbol de dos ramas entrelazadas. Este gesto de rebeldía le costó que los “tzitzimime” “flechas malas que impiden el amanecer” devoraran la parte del tronco que le correspondía, mientras la del Dios permaneció intacto. Al volver a su forma terrenal, Quetzalcóatl enterró con dolor los restos de Mayáhuel y de ese sitio brotó el primer maguey.

Una versión más terrenal asegura que Mayáhuel fue la mujer que descubrió cómo perforar los magueyes para obtener el aguamiel y con el paso del tiempo, su figura fue enaltecida y divinizada. Junto con Patécatl, el señor de la raíz del pulque, esta deidad fue considerada diosa de la embriaguez, un estado que adquirió significado místico y ritual para el grueso de los pueblos mesoamericanos.

Los locales donde se expendía el pulque, se llamaban “pulquerías”. El pulque, era consumido por lo pueblos aztecas, a la cual los conquistadores hicieron honor.

No solo causaba embriaguez, sino también alucinaciones.

De las pulquerías, deriva el nombre de “PULPERIAS”, lugar donde se consumen bebidas alcohólicas.

Tequila

“Historia o leyenda”... nadie lo sabe con seguridad, pero en las tierras del Tequila se cuenta que varios siglos atrás, indígenas de Jalisco debieron refugiarse en una cueva a consecuencia de una tormenta que caía sobre un campo de agaves. Algunos rayos cayeron en el corazón de estas plantas quemándolas, lo que provocó que por cocimiento de los almidones, se convirtieran en una forma de miel.

Cuando la tormenta cesó, el viento llevó hacia los habitantes de ese lugar un aroma agradable. Uno de ellos tomó un pedazo del agave quemado y al probarlo lo sintió dulce ofreciéndolo a los demás, descubriendo así la utilidad de la planta.

Un indígena olvidó el jugo, durante varios días y al regresar a su choza, descubrió un nuevo aroma que envolvía el ambiente. Después observó que del jugo salían pequeñas burbujas que formaban una espuma blanca y espesa. Al probarlo se encontró con un sabor enriquecido y diferente. Luego separó el líquido de la espuma para su consumo.

La bebida provocó en él un cambio de personalidad, de ahí que el líquido se considerara regalo de los dioses. Los indígenas que se encontraron con este fenómeno y habiendo probado, lo entendieron como un regalo de Mayáhuel, deidad símbolo de fecundidad, madre de cuatrocientos conejos Centzon Totochtin, los cuatrocientos o innumerables Dioses de la embriaguez que Mayáhuel alimentaba con sus 400 pechos.



El Pulque

Los antiguos mexicanos, al igual que los egipcios o los chinos, también inventaron su “bebida espirituosa”.

El pulque, “La bebida de los Dioses” fue una bebida sagrada que sólo podían ingerir los sacerdotes en ocasiones muy especiales y los

ancianos en las fiestas.

Los abuelos imponían una fuerte pena a la embriaguez. La primera vez que se les encontraba en estado de ebriedad en público, eran trasquilados (se les cortaba el pelo, sin ningún permiso) y sancionados en una plaza, la segunda vez, eran ejecutados públicamente. La nobleza y los sacerdotes eran ejecutados en privado a la primera ocasión.

TEO MEZCAL

El mezcal, bebida mística, mágica, afrodisiaca y extraordinaria. Cuando se bebe en cantidades razonables, despierta el espíritu, calma el desamor, estimula la imaginación, borra resentimientos, acompaña la soledad y hace que el mundo se vea mucho mejor. Hablar de Mezcal es entrar en el reino de lo ontológico para descubrir el sacrificio y la ofrenda.

Una leyenda popular nos cuenta, que el gusano del mezcal, el cual vulgarmente se llamaba mezcalito, se comía en un ritual, donde todos tomaban una pócima de bebida, al final el último de este ritual, comía el gusano y emprendía el viaje. Ya que se consideraba, un alcaloide con propiedades alucinógenas.

Hoy se conoce, que el gusano (*Hypopta agavis*), en las botellas de mezcal es únicamente para aportar una característica específica a un cierto tipo de mezcal. El gusano es realmente una larva del picudo del agave.

Se debe tomar puro y no “rebajado”, pero sí debe ir acompañado con sal de gusano (que es el mismo insecto que vive en el maguey), sal de Chapulín (una especie de saltamontes) y unas rodajitas de naranja. Este trago no se toma a “fondo blanco” se deben dar sorbos cortos o como dicen los amantes del mezcal “besitos”.



El Sake

Los japoneses están muy orgullosos del sake y lo consumen a lo largo de toda su vida, sin embargo, hay ocasiones especiales en las que no puede faltar esta “Poción de los Dioses”, el primero en la vida de un habitante del archipiélago es a los 20 años, cuando se cumple la mayoría de edad y se festeja consumiéndolo. También se bebe en las ceremonias de matrimonios, en los torneos de sumo, en el año nuevo, al iniciar proyectos, cuando se obtienen los primeros lugares deportivos, etc. Ocasiones para agasajar el paladar hay de sobra, sólo hay que aprender de Japón.

El sake suele beberse como parte de rituales de purificación sintoístas. Durante la Segunda Guerra Mundial, los pilotos kamikaze (palabra de origen japonés, referida a los ataques suicidas efectuados por pilotos, de una unidad especial), bebían sake antes de llevar a cabo sus misiones.

Hoy en día se abren barriles de sake durante festivales y ceremonias sintoístas (nombre de la religión nativa en Japón. Se basa en la veneración de los kami o espíritus de la naturaleza), o luego de victorias deportivas. Este sake, llamado iwai-zake, (literalmente, sake de celebración), es servido libremente a todos para repartir la buena fortuna. El sake se sirve también, junto a comidas livianas que acompañan algunas ceremonias del té.

En Año Nuevo los japoneses beben un sake especial llamado toso. El toso es similar al iwai-zake (es un sake herbal especiado), se prepara remojando tosozan, un polvo medicinal chino, mezcla picante,

que se empapa con el sake. Hasta los niños prueban un poco. En algunas regiones los primeros sorbos de toso se toman según la edad, desde los más jóvenes a los más ancianos. Rituales que llaman la atención a occidente.



Barriles de sake como ofrenda en el santuario sintoísta Tsurugaoka Hachiman-gū.

Curiosidades de algunas bebidas

La Queimada

Es una bebida alcohólica de la tradición Gallega, preparada a base de orujo o aguardiente blanco junto con azúcar, granos de café y cáscara de limón y naranja. Como su nombre indica, se debe preparar quemando el brebaje y representa todo un rito ligado incluso a un conjuro. Y es que la queimada está muy vinculado al mundo de las meigas -¡habeilas hailas! “Yo no creo en las brujas, pero que las hay, las hay”.

Muy usada en su gastronomía. Se le atribuyen facultades curativas y se afirma que tomada tras la pronunciación del conjuro, funciona como protección contra maleficios, además de mantener a los espíritus y demás seres malvados alejados del que la ha bebido.

Leche de suegra “latte di suocera”

Licor artesanal, con alto contenido de alcohol. compuesto de más de cien hierbas. Se considera, como proveniente, de los piratas malayos y se elabora en Bérghamo. Debe su nombre, a una expresión cuando se bebe, por lo fuerte y amargo en vez de insultar a su madre, se insulta a la suegra.

Unicum

Es un licor de 40 hierbas (bíter), que se envejece en roble, muy popular en la cocina húngara, servido como digestivo o como aperitivo. A pesar de tratarse de una única marca, Josef Zwack era médico del emperador germánico, al que administraba una pócima llamada “Unicum”, a finales del siglo XVIII. Un descendiente relanzó la receta en Budapest, en 1840, con destino a todas las cortes de los Habsburgo. La familia exiliada, cuyas instalaciones, fueron destruidas por la guerra, lo produjo en Italia y de nuevo en Hungría, desde 1990.

La ostentosa copa de Cleopatra

La historia de la antigua gobernante de Egipto, está llena de misticismo y anécdotas interesantes. En este caso, se relaciona con un “coctel” sumamente costoso, que ella preparó para sorprender a su amante romano, Marco Antonio.

Cuenta la leyenda, que Cleopatra le había planteado la posibilidad de elaborar un banquete que costara más de 10 millones de sestercios (más de un millón de dólares actualmente) una antigua moneda de Roma. A Marco Antonio dicha cifra le pareció una locura, pero aceptó que su amada intentara lograrlo.

Así, la mandataria organizó la cena, que evidentemente no sería tan ostentosa como pretendía. Sin embargo, tenía un as bajo la manga para lograr su cometido. Tomó una de las valiosas perlas que usaba como pendientes y la echó en una copa de vinagre de vino. Esta se

diluyó y fue bebida por Cleopatra, quien habría alcanzado, que la velada tuviera los gastos que anticipó, sorprendiendo a Marco Antonio.

Aunque la historia, no sobrepasa el estatus legendario, diversos especialistas han confirmado que la bebida pudiera desintegrar la perla, si esta se deja por más de 30 horas sumergida.

El honorable y peligroso gambei

En China se practica esta especie de ritual por motivos sociales o profesionales. Gambei, que se traduce como “secar el vaso”, pudiera entenderse como el equivalente a la expresión “¡salud!”, utilizada para brindar por los hispanohablantes.

Normalmente la tradición indica, que el anfitrión es el encargado de invitar al gambei, lo que obliga a los asistentes a beberse de forma inmediata lo que se esté tomando. Esto puede llevarse a cabo con cualquier bebida, pero se hace comúnmente con Baijiu, su licor blanco conocido como “vino chino”. Aguardiente tradicional hecha a partir de la destilación de distintos granos, que pueden ser arroz, sorgo e incluso mijo o soja, según las distintas zonas de elaboración. De hecho, cuando Nixon se convirtió en el primer presidente americano en visitar China en 1972, tomó un chupito de baijiu con Zhou Enlai

Rechazar el gambei puede ser tomado por la persona como una falta de respeto, por lo cual en el entorno comercial suele ser motivo para no cerrar acuerdos. De ahí que la tradición suele llevar, casi siempre, a los presentes a un grave estado de ebriedad.

Debido a los peligros que esto supone, se realiza cada vez menos en la gran nación asiática.

Ron y pólvora

Una combinación que se daba perfectamente en el Caribe. El bandolerismo marino, azotó las costas caribeñas y se dice que el siglo XVIII fue considerado como la “época dorada” de estas actividades ilícitas. Popularmente, se conoce que los piratas eran fieles amantes del ron. Aunado a esto, existe la leyenda de que estos rufianes combinaban el destilado con un ingrediente algo particular: “La pólvora”.

El inglés Edward Thatch, mejor conocido como Barbanegra, fue uno de los ladrones del mar más famosos de todos los tiempos.

La historia cuenta que el británico disfrutaba tragos de esta mezcla antes de atacar naves enemigas o tierras, con el fin de aportarse energía y un carácter más feroz.

Sin embargo, algunas fuentes refieren que los piratas ya hacían esto desde 1600. Por otro lado, algunos indican que surgió en torno a la religión vudú, en Haití.

El beso del bacalao

Quienes visitan el norte de la Terranova y Labrador, al noreste de Canadá, deben superar un ritual para ser aceptados por la comunidad local. El popular Beso del Bacalao (Kissing the cod) es una de las tradiciones más antiguas de la región, la cual sirve para dar la bienvenida a forasteros.

La ceremonia debe ser llevada a cabo por un lugareño. Estos dan inicio, ofreciéndole al visitante un buen trago de un ron propio de la región, llamado Screech (Chillido). Posteriormente, deberá besar en la boca al pez y responder a la pregunta, de si se siente un “Chirriante”. La respuesta debe ser solo una, utilizando una expresión local que se traduce como **“sí, lo soy, viejo amigo y que tus velas siempre**

se enreden”.

Una vez finalizado el ritual, los visitantes pueden quedarse con la botella de Screech y el bacalao para el recuerdo.

Al estilo vikingo

Los antiguos guerreros nórdicos son conocidos como grandes bebedores. Su cultura está llena de referencias al respecto, pues era parte de su día a día. Los vikingos fueron los precursores de la hidromiel y la cerveza. El estilo, que usaban para beber era en cuernos, de la cornamenta de animales bóvinos y ovinos.

Algunos poemas antiguos citan que su principal deidad, Odín, invitaba a la prudencia en este aspecto. Indicaba que entre menos se bebiera, más se podía estar alerta y mantener vivo el ingenio. Se dice que Thor, hijo de Odín (Thor era uno de los dioses nórdicos más fuerte, protegía a la juventud, al rayo, al fuego y a la arquitectura. Siempre se lo representa con un martillo en la mano, que era su arma), para brindar utilizaban la palabra ¡skål! Sobre todo entre colegas, para celebrar la amistad y la unión.

El chiste del vino

El filósofo griego Crisipo de Solos, es conocido no solo por su contribución a la ética, el pensamiento y la gramática, sino también por la causa de su muerte. Existen dos versiones, una indica que ocurrió tras emborracharse con vino y la otra, que realizó un chiste sobre la bebida que lo hizo reír más de la cuenta.

En cuanto a la segunda, se dice que veía a un burro intentar comer unos higos. Comentó esto, de forma graciosa, que le dieran una copa

de vino para acompañarlos. El mito dice que la risa fue tal, que el hombre de casi 80 años no resistió. De esta historia, nace la bebida, que surge de la combinación de vinos con frutas.

La moderación griega

Como bien es sabido, a los griegos (de la Antigua Grecia) les gustaba beber en cantidad. El poeta Eubulus, creía que existía una dosis perfecta para el vino y era de tres cílicas: (Es una forma típica de la cerámica griega clásica, semejante a un cáliz y usada para beber vino), **la primera, por salud; la segunda, por amor y la tercera, por placer.**

Además, expresaba que era de sabios irse a casa después de haber bebido, la tercera cílica. De lo contrario, la cuarta, llevaría a la violencia; la quinta, al escándalo; la sexta, a la embriaguez... y así hasta llegar a la décima, a la que le atribuye la locura.



Ginebra fuera de control

En el siglo XVIII a los británicos se les fue de las manos la ginebra. Aquella bebida que desde principios del siglo XVII se había utilizado con fines medicinales, para mejorar la función renal y la digestión e incluso para combatir la malaria, pasó a ser la peor droga que podía consumir el hombre. Cuenta la historia, que bajo el pretexto de su poder medicinal, los británicos empezaron a consumir ginebra de manera diaria. Los empresarios, ávidos de vender más y más

ginebra, comenzaron a añadirle aditivos, para hacerla más atractiva al paladar. Así, las malas destilerías y la ginebra de pésima calidad crecieron tan rápido, como lo hacía el número de consumidores. El consumo de esta bebida adulterada no tardó en afectar negativamente a la sociedad y con el fin de frenar la situación se estableció la prohibición en el “Acta de la ginebra” del año 1751. Lejos de acabar con el problema, consiguieron que las destilerías clandestinas proliferasen y que la ginebra perdiera aún más calidad.

Chupar al mono o golpear al almirante

Era la práctica de chupar licor de un barril a través de una pajita. Hacer un pequeño agujero en un barril y usar una pajita para aspirar el contenido.

Durante la Batalla de Trafalgar (Batalla naval que tuvo lugar el 21 de octubre de 1805, en el marco de la tercera coalición iniciada por Reino Unido, Austria, Rusia, Nápoles y Suecia para intentar derrocar a Napoleón Bonaparte del trono imperial), el Almirante Nelson, de la Marina Real Británica, fue asesinado en la cima de su barco, por un francotirador francés. Con el fin de preservar su cuerpo hasta la llegada a Inglaterra, lo metieron dentro de un barril de brandy -aunque algunos difieren diciendo que era ron-. Cuando llegaron a destino y abrieron el barril, el Almirante estaba ahí pero el brandy no. ¿Cómo se explica esto? Los marineros habían hecho un agujerito en la madera del barril y se habían bebido el contenido con una pajita. Los marineros hacían este tipo de truquitos. Esta práctica se conoce popularmente como sucking the monkey o tapping the admiral.

El Señor del Sombrero Verde

Durante la Ley Seca de EEUU (prohibición de vender bebidas alcohólicas, vigente entre 1920 y 1933), los congresistas no de-

jaron de beber alcohol. Y esto se sabe porque había un hombre al que llamaban “el señor del sombrero verde”, cuyo nombre real era George Cassiday (Fue uno de los mayores contrabandistas durante la Prohibición Nacional), que se encargaba de suministrar botellas de alcohol en el Congreso. Repartía unas 25 botellas al día y había votado a favor de “La ley Seca”. La policía dejaba que entrase a cualquier hora pero, después de cinco años, un policía dijo “basta” y lo acabó arrestando por vender casi seis litros de whisky en un día, a un congresista.

Clerén

Para elaborar esta mortal bebida, se destila la caña de azúcar con frutas fermentadas, raíces de guayacán, corteza de caoba, metanol y diluyentes. Hay referencias que al caldo madre le echan vísceras y desechos putrefactos de aves, para acelerar la generación de alcohol. El proceso para elaborar clerén, es similar al que se usa para fabricar ron, pero sin refinar, por eso es bien claro y barato, aunque se ha demostrado, que su consumo puede tener un alto costo para la salud.

Según el lingüista haitiano Jeannot Hilaire, el término “klerin” proviene del inglés “clear rum”, o sea, “ron claro”, por la transparencia resultante del poco refinamiento de un destilado que suele venderse a granel y con restos de bagazo de caña.

Haití, es la cuna de esta bebida de pobres, protagonista además de ciertas liturgias del vudú. También conocido en Haití como “tafya”, este aguardiente carece de registro sanitario, por ende, su venta es ilegal en República Dominicana. Pese a esto es muy popular, porque golpea duro y cuesta tres veces menos que un ron cualquiera.

En República Dominicana también le llaman a este mejunje “tricultí”, “pitrinchi” o “tapa floja”, y hay una variante local denominada “berunte”, un fermento de maíz, arroz, melón, piña y trigo, a priori más noble, pero igual de explosivo..

Esta bebida mortal, tiene en jaque a República Dominicana. Otro ejemplo cercano es la bebida llamada “Mortal” destilado de caña de azúcar, fuertemente. adulterado con metanol (alcohol de quemar).

Chicha

Bebida a base de maíz germinado o malteado, que se deja fermentar en vasijas de barro cocido. Desde la época prehispánica se elaboraba en países como Colombia, Perú, Ecuador, Chile y Argentina.

Entre las comunidades indígenas, existe la costumbre de preparar la chicha a base de maíz masticado. Esta papilla la echan en una olla de barro; ahí se fermenta con la saliva de todas las personas que hayan mascado el maíz. Es así, como surge esta bebida llamada “Chicha”, que debe ser consumida por todas las personas presentes.

Las levaduras que usa para la fermentación de la bebida, es “la propia saliva”.

Aloja

Es una bebida típica del norte y de la región chaqueña de Argentina. Preparada con la “algarroba”, fruto del algarrobo. Se elabora mediante un proceso rudimentario, que consiste en colocar en un recipiente cerrado este fruto con agua pura, aproximadamente cinco algarrobas maduras, medianas por cada litro de agua. Basta con partir en dos partes cada algarroba, para un correcto proceso de fermentación. Colocado el recipiente en un ambiente oscuro por un periodo de aproximadamente 4 días se genera el suficiente grado etílico para convertirla en una bebida de sabor muy agradable. Cuanto más tiempo se deje el preparado mayor es la graduación alcohólica que alcanza. No siendo recomendable dejar por más de dos semanas, es de color anaranjado. Alcanzada la graduación deseada, se extraen las algarrobas y puede conservarse refrigerado.

*Chicha y aloja, Vinito pa' chupar.
Ramas de albaca verde, Olor a carnaval....
Carpas de la silleta. Campo quijano y la merced.
Toda salta de fiesta, quien pudiera volver....*

De Juan José “El Payito” Solá.



Los Cocteles más Famosos

Un cóctel o coctel, es una mezcla de diferentes bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, con ingredientes como jugos, frutas, miel, leche, crema, especias, etc.

Los cócteles se difundieron a partir de fines del siglo XVIII en Inglaterra, pero su gran popularidad se produjo en los años 1920, en los Estados Unidos, pues al agregar fruta y una bebida no alcohólica a una bebida con alcohol, se podía disimular el gusto a alcohol de contrabando de mala calidad.

La hora para celebrar un cóctel, suele ser siempre la media tarde entre las 19 y 21 horas (aunque, se puede llamar aperitivo o lunch). También podemos encontrarlos en algunos eventos al mediodía, entre las 12 y las 13,30 horas.

La curiosa historia del coctel Americano: Pedir un americano es un gesto lleno de glamour. Siempre lo asociamos a sofisticación, a película de James Bond. El americano es uno de los aperitivos por excelencia. Combina Campari (aperitivo de 60 hierbas y especies), vermut rojo, un toque de soda y se adorna con media rodaja de naranja.

Parece ser que lo sirvió por primera vez Gaspare Campari en 1860, en su bar de Milán. Ese es el mismo año en que España y Marruecos firmaron un acuerdo de paz. En Estados Unidos, Abraham Lincoln ganó las elecciones, se originó la guerra de Secesión y Charles Dickens publicó *Grandes Esperanzas*.

El mismo señor Campari había creado el Amaro Campari, su propio aperitivo, en Milán. En Turín, ciudad próxima, la gente brindaba con Vermut rojo, aperitivo por excelencia y creación de Antonio Benedetto Campano mucho antes, en 1786, ya se bebían ambos aperitivos combinados, formando el Milano-Torino o MI-TO, es decir, Campari y Vermut en partes iguales. Cuando el señor Gaspare Campari le añadió soda, nació el Americano. Era una adaptación lógica a una bebida básica como el MI-TO.

Por qué se llama así? Existen varias teorías. La primera hipótesis hace referencia a un boxeador de los años treinta, Primo Carnera, conocido como “La montagna” de lo grande que era. Como Primo se convirtió en campeón mundial en la ciudad de Nueva York, la gente pasó a llamarle “El Americano”. Como ganaba muchas competiciones, en las celebraciones de sus victorias, la gente brindaba con esta bebida...

La segunda teoría habla de turismo americano. También en los años treinta, con la ley seca en Estados Unidos, en pleno apogeo parece ser que bastantes americanos llegaron a Italia y pedían un MI-TO “a su manera”, es decir, con hielo y algún tipo de bebida gaseosa.

En realidad, la explicación más probable del nombre (aunque me-

nos glamourosa) es que la palabra derive de “amaro”, que en italiano significa amargo, o de “amer”, que es amargo en francés. Y de ahí a la creatividad popular.

Mojito: La bebida de los marineros. Hecho de manera tradicional con una mezcla de ron, azúcar o jugo de caña de azúcar, lima, agua carbonatada y menta, muchos creen que el mojito, es el primer coctel del mundo.

Una historia rastrea los orígenes del mojito a la Cuba del s. XVI, donde la bebida era llamada “El Draque”, en honor al explorador y marino Sir Francis Drake. La leyenda dice que la bebida fue creada para suavizar el sabor fuerte del aguardiente, una forma primitiva del ron. Está, mejoró en gran medida durante el siglo XIX, con la introducción de alambiques de cobre, que originaron la moderna y mucho más deliciosa, forma de ron. El nombre contemporáneo de la bebida probablemente provenga de una salsa cubana llamada mojo. Tal vez como referencia a la lima, ingrediente principal, la bebida se hizo conocida como un coctel con “pequeño mojo” o “mojito”. Aunque el mojito puede ser uno de los primeros cocteles, la verdad es que su popularidad, no ha declinado con los años. De hecho, la primera bebida inventada para hacer tolerable el ron malo es, en la actualidad, este coctel, muy popular en todo el mundo y más aún durante el verano.

Singapore Sling: Un coctel clásico, que con frecuencia aparece en varios menús de bebidas de todo el mundo. Este trago, fue creado por un barman chino-haineano, en el Long Bar del Raffles Hotel, en Singapur (Pais en Asia). El coctel, es una mezcla de ginebra, licor de cerezas y Benedictine en partes iguales con una pizca de cerveza, amargo y Cointreau y completado con piña, jugo de lima y granadina. En la actualidad, la bebida se sirve en todos los vuelos de Singapore Airlines y es mencionada en varias películas y libros, incluida la novela Miedo y asco en Las Vegas de Hunter S. Thompson. Aún puedes ordenar el singapore sling original en el Long Bar del Raffles Hotel.

Sidecar: Un coctel clásico que tiene alrededor de 100 años, el sidecar mezcla partes iguales de brandy, coñac y jugo de limón. El conocimiento popular afirma que el coctel se creó en París en algún momento de la Primera Guerra Mundial, por un capitán del ejército estadounidense. La bebida se llamó así, por la motocicleta sidecar, en el que el capitán iba constantemente, al café donde se creó el coctel “El Bar de Harry”. Se mezcló los ingredientes por primera vez cuando el capitán preguntó por un coctel para tomar antes de la cena y que ayude a bajar el frío que había sentido en la calle. El barman francés estaba frente a un dilema. Sabía que el brandy sería el mejor licor para aliviar el frío, pero se rehusó a servir el tradicional coctel postcena, como un coctel precena. Como consecuencia, el barman mezcló brandy con Cointreau y su sabor a naranja y agregado de jugo de limón fresco, hizo de éste un coctel precena adecuado y nació el sidecar.

Pisco sour: Es una bebida hecha de pisco, jugo de lima, cerveza, amargo y clara de huevo cuyo origen es peruano.

El pisco mismo data del siglo XVI. El licor destilado de las uvas de los colonizadores españoles, era un intento de hacer una versión barata del brandy español. En el Perú, la creación del pisco sour es atribuida al expatriado estadounidense, Victor “Gringo” Morris, en el Morris Bar de Lima, quien mezcló la bebida como una variación de whiskey sour. El coctel se volvió tan popular, que otros grandes hoteles empezaron a servirla en sus bares, popularizando de manera rápida el coctel entre turistas internacionales.

En la actualidad, es parte infaltable de la coctelería peruana de vanguardia.

Ruso Blanco: No es llamado por el país de origen, sino por el vodka usado en la receta. El coctel ruso blanco, ha resurgido recientemente debido, en parte, al culto de la película clásica “El gran Lebowski”, donde el personaje principal toma una gran cantidad de

rusos blancos, a lo largo de la película. El uso de la palabra ruso, en el nombre de la bebida se debe a que cuando se inventó, en algún momento de la década del 30, antes de la enorme campaña de marketing del vodka en los años 50, el vodka era poco conocido en Estados Unidos y era directamente relacionado con el país de origen, Rusia.

El ruso blanco esta preparado con vodka, licor con sabor a café (como Kahlúa) y nata líquida, aunque la nata se puede sustituir por leche o crema de leche. En 1961, el *Diner's Club Drink Book* dió una receta de un ruso negro sin crema, insinuando que, en consecuencia, el mismo coctel con crema sería nombrado ruso blanco.

Manhattan: Con frecuencia llamado “El rey de los Cócteles”, el manhattan es una bebida muy potente y uno de los seis legendarios cócteles clásicos.

Esté coctel, esta hecho con una mezcla de whisky, vermut dulce y amargo. Con frecuencia es adornado con una cereza al marrasquino. Apreciado como uno de los mejores cocteles jamás creados, el manhattan tiene una larga y debatida historia. Se supone que el cóctel se creó en el Manhattan Club de New York City, a inicios de la los años 1870. La leyenda cuenta, que se inventó la bebida para un banquete cuya anfitriona era Randolph Churchill (madre de Winston Churchill) en honor al candidato presidencial Samuel J. Tilden. El éxito del banquete puso de moda rápidamente al cóctel en los círculos poderosos de la ciudad, motivando a que muchas personas ordenen la bebida con el nombre del club donde se originó, llamándolo “el cóctel Manhattan”.

Sin embargo, como con casi todos los cocteles, hay un gran debate respecto a la veracidad detrás de cada historia. De hecho, algunos argumentan que es probable que sí, se haya creado la bebida en el Manhattan Club, pero Randolph Churchill no tenía nada que ver con el banquete ya que ella estaría en Inglaterra dando a luz a su hijo.

Mai Tai: El afrutado y tropical Mai Tai, es otro cóctel con historia. La bebida, que está hecha de una mezcla de ron blanco y dorado, jugo de piña, jugo de naranja o lima, es de origen estadounidense a pesar de su nombre polinesio. Sin embargo, la historia preferida afirma que la bebida fue creada por Victor Buergon, más conocido como Trader Vic, quien inventó el coctel en el restaurante de estilo polinesio en Oakland, California que llevaba ese nombre.

Aparentemente, Buergon creó el primer mai tai en honor a algunos amigos que venían de visita de Tahití en 1944. Luego de mezclar ron con la combinación exacta de jugos de fruta y licor con sabor a naranja, sirvió el nuevo cóctel a sus amigos que gritaron “¡maitai roa!” (Que literalmente significa “muy bueno”). Así nació el cóctel.

Tom Collins: Aunque muchos asumen que la bebida toma el nombre de una persona real, hay mucho debate sobre si alguna vez hubo un Tom Collins y si dejó su nombre a este coctel de ginebra, jugo de limón y lima y soda. Una historia popular afirma que el coctel no toma el nombre de un Tom, sino de un John Collins, quien era jefe de comedor en el London Hotel a inicios del siglo XIX. El nombre del coctel fue cambiado a Tom Collins cuando la marca de ginebra Old Tom (un ginebra dulce, rara vez usada en la actualidad) fue sustituido por una ginebra más seca.

Otra historia, que es la más probable de todas las leyendas, involucra una broma que se realizaba en Nueva York en 1874. Era algo así: un amigo se encontraba contigo en la calle y con gran preocupación, te decía que acababa de escuchar a un tal Tom Collins, decir cosas detestables y difamadoras sobre ti en un bar. Te apresuras hacia el bar para confrontar al patán, donde te dicen que se acaba de ir a otro bar, ubicado a varias cuadras de distancia. Cuando llegas a dicho bar, Collins ya se había ido a otro bar al otro lado de la ciudad. Mientras lo persigues por toda la ciudad, tus amigos se ríen a carcajadas y vas consumiendo el trago en los distintos bares.

Bloody Mary : Como cualquier otro coctel en la lista, la historia detrás del Bloody Mary es un poco oscura. Una leyenda popular dice que la bebida original, en ese entonces era partes iguales de jugo de tomate y vodka y era utilizado como una cura para la resaca, fue inventada por el comediante, compositor y productor George Jessel, en los años 1950.

Otra historia cuenta que fue Fernand Petiot quien en 1920 en el Harry's New York Bar de París lo inventó, mezclando partes iguales de vodka y jugo de tomate. Cuando Petiot se traslada a los Estados Unidos, en el Saint Regis de Nueva York, la receta evoluciona cuando añade sal, limón, salsa Perrins y tabasco.

La traducción significa “María sangrienta”, nombre con el que apodaron a la reina María I de Inglaterra (también conocida como María Tudor) tras rebelarse contra su padre Enrique VIII y someter a Inglaterra a una oleada de muertes, de cargos religiosos. Otra versión, apunta que la idea del nombre, surgió cuando el barman francés sirvió en París este combinado de color rojo y dos clientes procedentes de Chicago, le explicaron que les recordaba a la camarera del bar Bucket of Blood y a la que apodaban Bloody Mary.

Martini: El coctel más conocido. Las personas famosas y poderosas que han preferido el simple pero original Martini, Winston Churchill, Truman Capote, Ernest Hemmingway y F. Scott Fitzgerald, El primer martini fue creado entre 1862 y 1871 y fue llamado Martinez, en honor a la ciudad del mismo nombre, ubicada en California, donde supuestamente el barman Julio Richelieu soñó por primera vez con la receta. La versión similar (pero más dulce) consistía en vermut dulce, ginebra, amargo y era adornado con una cereza al marrasquino. Esta versión dió lugar a una versión contemporánea más seca que incluía ginebra, vermut seco y amargo, supuestamente creado por John D. Rockefeller a inicios del siglo XX.

Aunque los orígenes del primer Martini, datan de la década de

1860, el martini moderno creció en popularidad a inicios de 1900. La bebida, al cual James Bond le a sido leal.

Margarita: Es un cóctel compuesto por tequila, triple sec y jugo de lima o limón. A menudo se sirve con sal en el borde de la copa y sacudiendo el hielo (en las rocas).

Una de las historias cuenta que el coctel fue inspirado en Marjorie King, una bailarina que visitaba con frecuencia el restaurante Rancho la Gloria, tomaba todo tipo de cocteles, pero nunca quiso probar el tequila por su fuerte sabor.

El dueño del restaurante, Carlos Herrera, quedó cautivado con la belleza de Marjorie y para llamar su atención, creó una bebida que usara tequila para que la bailarina lo probará. Carlos decidió mezclar tequila con un toque de limón, y le añadió un poco de licor de naranja, para que el coctel fuera más dulce. Inspirándose en el nombre de Marjorie, lo bautizó como “margarita”.

Otras teoría del origen del coctel margarita, es que la bebida fue inspirada en la belleza de Margarita Carmen Casino, mejor conocida como Rita Hayworth, una de las estrellas legendarias de Hollywood. La historia cuenta que cuando Rita se hospedaba en Hotel Ambassador de Los Angeles, un mesero se enamoró de ella e inventó la bebida para llamar su atención. Es por ello que buscó la forma de lograr mezclar el tequila con limón y naranja para que tuviera un sabor dulce.

Acapulco: Es un cóctel preparado de dos maneras diferentes: la original, con tequila, crema de cassis, jugo de lima y agua con gas; la forma más popular está hecha con tequila, jugo de naranja y granadina. El cóctel, que originalmente se servía en el Arizona Biltmore Hotel en Phoenix (Estados Unidos), debe su nombre a su apariencia cuando se sirve en un vaso: los ingrediente con mayor densidad (el casis o la granadina) se hunden gradualmente, creando variaciones de colores semejantes a los de un amanecer (sunrise, en inglés).

Negroni: El Negroni es un cóctel preparado a base de Gin, Campari y Vermut. Las partes de los licores han de ser exactamente iguales, puesto que más gin de la cuenta daría un sabor excesivamente fuerte y alcoholizado, mientras que un exceso de vermut endulzaría en exceso el Negroni. Existe una variante más suave que sustituye el Gin por Cava o Champán llamada Negroni Sbagliato (que significa Negroni incorrecto).

Destornillador: Su nombre es original de la década de los 50, cuando los obreros petroleros estadounidenses en el Oriente Medio, no tenían una varilla para agitar la bebida y usaban un destornillador como reemplazo, usaron el Zumo de naranja como la mejor manera de ocultar el color y el olor del vodka.

Daiquiri: Es un tipo de cóctel hecho a partir de ron blanco y zumo de limón criollo o lima. El nombre del daiquirí proviene de una playa cerca de Santiago de Cuba y de una mina de hierro en la zona. El cóctel habría sido inventado por un ingeniero estadounidense, que trabajaba en esa mina, Jennings Cox, quien dio forma a la bebida cuando se le acabó la ginebra y tuvo que entretener a unos invitados de su país.

Piña Colada: Ron, crema de coco y zumo de piña: la bebida era famosa en Puerto Rico (en 1978 era la bebida oficial del país), en 1979 empezó a ser conocida a nivel internacional gracias a la canción "Escape" de Rupert Holmes. Desde entonces mejor conocida como "The Piña Colada Song". Hoy en día este cóctel tropical es conocido en todo el mundo y es uno de los más demandados.

Caipiriña: Es un cóctel de Brasil. Contiene cachaza, lima, azúcar y hielo. Se suele presentar con pajitas, ya que el secreto de la caipiriña está en beber el líquido de la parte inferior del recipiente, pues todo el jugo de la lima y el azúcar se sitúa al fondo.

El Cubalibre: Es un cóctel cubano, resultante de la mezcla del refresco de cola con ron. En Chile, además de cubalibre, se le de-

nomina roncola, en México se le llama solo cuba y en España se le conoce con idéntico término, cubalibre, aunque coloquialmente se refiere a él como cubata.

Cosmopolitan o Cosmo: Es un cóctel de vodka con cierto matiz a fruta ácida. Se prepara con vodka, triple seco (como Cointreau o Grand Marnier), zumo de arándanos y zumo de lima recién exprimido. Suele servirse en copa de cóctel, adornado con cascara de lima. En algunos aspectos, puede considerarse emparentado con el Margarita; también una fresca y colorida variante de un Martini.

Cocktails Irineo: Surge a partir de los triunfos, del eximio Jokey, Irineo Leguisamo, 50ml Legui, 30ml Jugo de pomelo, 10ml Jugo de limon, Completar con soda.

El amargo Angostura, o zumo de lima concentrado: Son ingredientes muy apreciados en la elaboración como bíter en cócteles y también como condimento de sopas y salsas. De sabor amargo, con contenido alcohólico del 44,7 % en volumen, se usa en pequeñas cantidades para dar un toque a diferentes mezclas al igual que el zumo de lima concentrado.



Las bebidas más consumidas en el mundo

El café: El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café; es altamente estimulante por su contenido de cafeína, una sustancia psicoactiva.

Se prepara, a partir de las semillas tostadas de varias especies de un arbusto de hoja perenne del género *Coffea*. Las 2 variedades más comunes son Arabica y Robusta.

Las plantas de café se cultivan en más de 70 países, principalmente en América del Sur, Asia Sur-Oriental y África. Es la bebida que más se consume, ya que una persona puede tomar varias tazas de café al día.

Té. El té es una bebida aromática que comúnmente se prepara vertiendo agua caliente sobre las hojas secas de la planta del té. Es, después del café, la bebida más consumida del mundo.

El té se puede hacer de muchas plantas diferentes y así puede tener diferentes sabores. El té es una de las pocas bebidas que pueden disfrutarse tanto en frío como caliente y se puede tomar a cualquier hora del día.

Zumo de naranja: Es el zumo de frutas número uno del mundo. Es conocido por sus beneficios para la salud, especialmente su alta concentración de vitamina C. Se puede tomar sólo o en combinación con bebidas alcohólicas, papillas, batidos, cocteles. etc.

Cerveza: Es la bebida con alcohol más popular por todo el mundo, y no puede faltar en fiestas, de tapas o barbacoas. Resulta económica y muy refrescante.

Gaseosa Coca Cola: El líder mundial en la industria de bebidas carbonatadas, Coca-Cola Company, ofrece cientos de marcas, incluyendo refrescos, jugos de frutas, bebidas deportivas y otras bebidas.

Pero la Coca-Cola es el refresco por excelencia. Se vende en tiendas, supermercados, restaurantes y máquinas expendedoras en todo el mundo. Y no puede faltar en los establecimientos de comida rápida.

Vino: El vino es una bebida alcohólica hecha de uvas fermentadas. El equilibrio químico natural de la uva hace que pueda fermentar sin la adición de azúcares, ácidos, enzimas, agua u otros nutrientes. Los vinos pueden ser tintos, blancos, rosados, espumosos y generosos.

Son la bebida por excelencia en cualquier celebración y comidas o cenas especiales.

Los vinos son tan populares que hay eventos donde miles de personas prueban la calidad y el sabor de diversos vinos en una cata.

Vodka: El vodka es el espíritu dominante de la Europa Oriental. Hoy en día, el Vodka es consumido por todo el mundo y gracias a su versatilidad y a su sabor neutro le hacen perfecto para añadir un refresco, un zumo o solo.

Ahora hay diferentes sabores de vodka, como manzana y arándano rojo que ha cautivado a los bebedores más jóvenes.



Las bebidas mas fuertes del mundo

Vodka Spirytus (Polonia): Es un vodka elaborado en Polonia, el más fuerte de todos. Se trata de alcohol rectificado, tiene una graduación alcohólica del 96% por volumen y además de consumirse como bebida también suele emplearse en medicina. Se utiliza como base para preparar licores, aunque hay quienes prefieren beberlo solo (algo nada recomendable). De todas formas, conseguir esta bebida no es muy fácil.



Everclear 190 (EEUU): Esta bebida esta prohibida en casi todos los EE.UU. La versión más fuerte, con un 95% de alcohol, se pueden adquirir en la provincia de Alberta, en Canadá. La bebida se utiliza especialmente como complemento de las bebidas en la preparación de algunos platos e incluso para encender el fuego y hasta como antiséptico.



Cocoroco (Bolivia): Es una bebida alcohólica de origen boliviano hecha con caña de azúcar y con una graduación del 93°, por lo que su ingesta es altamente tóxica para un consumidor no habitual. Su elaboración y comercialización es artesanal. Este producto incluso es vendido en tarros de lata.



Poitin (Irlanda): Destilado tradicional Irlandés que alcanza los 92,5 grados. Se elabora a partir de malta, papa y azúcar, para luego ser destilado en pequeños alambiques. Desde 1661 está prohibida su destilación y sólo dos destilerías cuentan con permiso para su fabricación.



Whisky escocés Bruichladdich X4 Perilous (Escocia): No es el típico whisky con 40% de grado alcohólico. Es el resultado de un intento por romper el récord por una destilería escocesa, para destilar un whisky de malta cuatro veces mayor, hasta llegar a un producto final que tuviese 92% de alcohol. El explorador y escritor escocés Martin Martin ya lo describía en 1700 como un líquido “muy peligroso para la vida”.



Absenta Negra Hapsburg Gold Label (Irlanda): Esta bebida irlandesa ha batido todos los récords si hablamos de absenta. Representa, con absoluta claridad, la reputación y la fuerza de sus 89.90° de alcohol en volumen. Es una de las absentas más conocidas y veneradas en el mundo entero.



Ron Stroh (Austria): Elaborado con de caña de azúcar y con un contenido alcohólico de un 80%, es tremendamente popular en ciertas partes de Europa Central. Posteriormente se lanzarían las variantes con menor volumen etílico (40 y 60%). El ron tiene añadido un conjunto de especias y aromas cuya receta inventó Sebastian Stroh. La empresa distribuidora sacó “Stroh Punsch” (ponche), que se vendía como bebida para tomar caliente.



Vodka Devil's Spring: Este Vodka contiene 80 por ciento de alcohol y se utiliza para preparar distintos cócteles con cítricos, lavanda, té de hierbas, chiles, rábanos y frutos secos, muy famosos por el Este de Europa. Su nombre, Manantial del Diablo, ya va indicando que es lo que nos vamos a encontrar.



Ron River Antoine Royal Grenadian (Granada): Uno de los más buscados por los turistas, ron de caña de azúcar con grado alcohólico de 75%, sin embargo, también tienen botellas con 69% para que los turistas puedan llevársela a sus casas, porque la de 75% es tan inflamable que las compañías aéreas no las permiten.



Bacardi 151: El “hermano fuerte” del ron creado por Facundo Bacardí, recibe el nombre 151 de la prueba de alcohol que contiene, lo cual equivale a 75% de alcohol por volumen. Normalmente se utiliza combinado en cocteles con inofensivos mojitos y B52’s, que se convertirán en auténticas bombas.



Tequila Sierra Silver (México): Esta es la marca de tequila más fuerte del mundo. Si bien la versión que se exporta tiene un nivel alcohólico de “apenas” 38%, la versión original que se vende en México, posee la nada despreciable cifra de 75% de alcohol. “La piedra que muerde” es su slogan.



Chinchón Seco Especial (Madrid, España): Ahora se entiende mejor, porque que se la considera “muy digestiva”. Sus 74 grados deben desintegrar cualquier cosa que hayamos ingerido. Este tipo de anís, muy conocido por los madrileños, es una de las bebidas más fuertes que existen en su versión ‘seco especial’.



Snake venom (Veneno de serpiente): Una cerveza. Sí, una cerveza. Con una graduación alcohólica del 67'5%, Snake Venom ha sido fabricada por la cervecera responsable de la cerveza Armageddon, que tenía el record anterior. La marca explica que su formulación es especial y contiene ingredientes como malta ahumada, dos tipos de levadura: levadura de cerveza y levadura de champán. No está diseñada para enmascarar el sabor del alcohol. Éste es muy fuerte, pero la cerveza aún sabe a cerveza. Es de lúpulo, malta y muy agradable.



Mampoer Aguardiente (Sudáfrica): Es un aguardiente de frutas destilado (muchas veces de forma casera). Contiene entre 65 y 75% de alcohol, siendo la bebida de mayor graduación africana que encontraremos en este ranking. Su sabor es potente y dulce, produciendo una resaca infernal.



La bebidas mas caras del mundo

D' Amalfi Limoncello Supreme: Este licor italiano viene en una botella diseñada por el joyero canadiense Stuart Hughes y cuyo cuello está cubierto por diamantes de 13 quilates. Tiene un costo de USD 44.000.000.



Licor de Chambord: Licor elaborado a base de frambuesas negras. Se trata de uno de los licores más caros y exóticos, pues su envase esta hecho de oro de 18 quilates y forjado a mano, lleva perlas y más de mil diamantes en la botella. Su precio supera los USD 2.600.000.



Tequila Ley 925: También conocido como Diamond Sterling, su botella está hecha de cerámica, platino puro y nada más y nada menos, que 6.400 diamantes incrustados. Fue diseñada por el mexicano Fernando Altamirado y llevada del papel a lo físico por Ami Mesika. Está valorada en unos USD 3.500.000.



El récord del whisky más caro del mundo: corresponde a una botella de la destilería The Macallan. Tras 60 años de envejecimiento, se subastó en Christie's en 2018 un The Macallan 1926 por la cifra récord de € 1.300.000



El Cognac mas caro del mundo: Henry IV Dudognon, Heritage Cognac Grande Champagne. La botella, que se sumerge en oro de 24 quilates y platino de ley, eleva el valor del cognac hasta el precio de USD 2.000.000. La botella fue producida por Ley . 925,.



Diva Vodka: de Distillers Blackwood Escocia, cuenta con un triple filtrado. En primer lugar el vodka se filtra en hielo y después se pasa a través de carbón de abedul nórdico. En la tercera etapa el vodka es filtrado a través de arena que contiene piedras preciosas y semipreciosas. Esto ayuda a aumentar el costo de la bebida, pero el valor real se sustenta en el envase: Diva Vodka cuenta con cristales de Swarovski que atraviesan el centro de la botella, llevando el precio hasta el USD 1.000.000.



Russo-Baltique Vodka: fue creado “para atraer a la realeza rusa, magnates y aficionados adinerados de todo el mundo”. La botella, hecha de oro, fue diseñada para imitar el diseño clásico de los automóviles Russo-Balt. Su precio, USD 1.300.000.



El exclusivo ron Clément - Tournaire 1966: Viene presentado, esencialmente, en una joya con forma de botella, una creación de excepcional orfebrería. La base está compuesto por un zócalo de bronce amarillo patinado, el esbelto cuerpo de la botella se compone de cristal de Baccarat y la pieza final, el tapón, obra de Maison Tournaire, una joyería francesa especializada en elaborar joyas inspiradas en obras arquitectónicas, está inspirado en la Habitation Clément y ha sido elaborado con más de doscientos gramos de oro amarillo y rojo e incrustaciones de más de cuatro quilates de diamantes engarzados por la pieza. El estuche en el que viene presentada la botella en cuero envejecido. Más de un año de trabajo, su valor oscila alrededor del 1.000.000. €



*¡Como colofón, de este maravilloso viaje ,
deseo compartir estas frases, tan dulces como el licor....!*

*“El poder y el esplendor, embriagan más que el licor.”
“En el amor, como en el licor, para no marear, lo mejor es no mezclar”.
“Bendito licor, dulce tormento, Que haces ahí fuera, vamos pa” dentro”*



*“Gracias Señor “ .
“Un agradecimiento especial por su colaboración a
Nerea Suyai Castro Vidart, a Ruben Manino y
a Naquias Iglesias”*



Mirta Lalia Molina

Gracias mis queridos Clientes amigos!!!

Índice

Agradecimientos	5
Prólogo	9
El origen de los licores.....	11
Que es un licor	12
Como se toman los licores	12
Tipos de licores: Frutas, hierbas, cremas, aperitivos, digestivos	13
Clasificación acerca de proporción entre alcohol y azúcar	15
Elaboración de licores	16
Las copitas.....	16
Degustaciones y recetas	17
Primer degustación: Naranjas cual Jesús- Receta	18
Coctel de frutillas – Recetas.....	19
Almendras nueces y apio - Recetas.....	20
Licor de Flores - Recetas	21
Hierbas Serranas - Recetas	22
Cointreau Casero – Recetas	23
Revienta Calzones	24
El sentido gustativo	26
Fermentación alcohólica	27
Destilación	28
Denominación de origen	29
Productos Argentinos con Denominación de Origen	30
Las Aguardientes	30
Tipos de Aguardientes	32
Aguardientes compuestos	32
Aguardientes Simples	33
Principales aguardientes simples	33
Aguardiente de Leche	33
Aguardiente de Peras	34
Aguardientes de Ciruelas	35
Aguardientes de manzanas	36
Aguardientes de uvas u orujos	37
• Brandys	37
• Holandas	38
• Coñac	38
• Pineau de Charentes	40
• Grand Marnier	40
• Armagnac	41
• Brandy de Jerez	41

• Pisco – Peruano y Chileno	43
• Grappa	46
• Oruxo de Galicia	46
• Caffé correto	47
• Carajillo	47
• Queimada	47
• El Tsipouro	47
Diferencias entre brandy y coñac	47
Aguardientes de Cerezas y Guindas	47
• Kirch	47
• Marrasquino	47
Aguardiente de Ciruelas	48
• Sljivovica	48
• Poitin irlandés	48
• Rakia o Rakija	48
Aguardiente de Albaricoque (Damascos)	49
• Amaretto Disaronno	49
• Apricot Brandy	49
Aguardiente de Serba	49
• Serbal de los Cazadores	49
Aguardiente de Cereales	50
• Corn	50
• Whisky	50
• Proceso y elaboración del whisky	51
• Tipos de whisky	52
• Whisky de malta.....	52
• Whisky de grano	52
• Whisky puro de malta	52
• Mezcla de Maltas	52
• Whisky de grano (No cebada)	52
• Mezcla de whiskys	53
• Whisky Blended	53
• Whisky “Fuerza de barrica”	53
Generalidades de los whiskys	53
Whiskys de distintos países	53
• Whisky escocés	53
• Whisky irlandés	54
• Whisky canadiense	54
• Whisky estadounidense	55
• Bourbon whiskey	55
• Rye whiskey	55

• Straight whiskey	56
• Tennessee whiskey	56
• Whisky gales	56
• Whisky japonés	57
• Whisky Indio	58
• Otros whiskys europeos	58
• Whisky de Argentina	58
Los mejores whisky de malta del mundo	59
Las marcas de whisky más vendidas en el mundo	60
El sake	61
El Samsu (Bebida China)	63
El soju (Bebida Coreana)	63
El 'baijiu' (licor blanco, bebida nacional China)	64
Aguardientes de Tubérculos y Cereales	64
El Vodka	64
Tipos de vodka	66
• Vodka de centeno	66
• Vodka de melaza	66
• Vodka de papas	66
• Vodka de trigo	66
Aguardiente de Agave	67
• El Pulque	68
• El Mezcal	70
• El tequila	72
• Sotol	75
• Comiteco	75
Aguardiente de caña de azúcar	76
El Ron	77
• Rones de origen hispano	78
• Rones de origen británico	79
• Rones de origen francés agrícolas	79
• Rones de origen Venezolano	80
Características sobre su envejecimiento	81
• Ron blanco	81
• Ron dorado	81
• Ron añejo	81
• Ron viejo	81
• Ron dulce o licor de ron	81
• Ron agrícola	81
• Ron ligero	81
• Ron escarchado	81

Diferencia entre el Ron y La Cachaza	82
La cachaca o cachaza	82
Caña	83
Guaro	83
Mosto	83
Mamajuana (o Mama Juana)	84
Principales aguardientes compuestos	84
Aguardientes Anisadas	84
Anís común; Anís estrellado; Anís estrellado del Japón; Anís de Florencia	84
Ahogagatos, Ahogasegras, o Ahogaviejas	85
Licores anisados	85
• El licor de anís	85
• Rakı raquía, raque, raquija	85
• El pastis	86
• Ouzo	86
• Sambuca	86
Aguardiente Con alcaravea	86
• Comino	86
• Kümmel	87
Aguardientes con Nebrinas	88
• El Gin	88
• La Ginebra	88
Tipos de Gin	89
• Gin Hendrick's	89
• Gin 9 Mascaró	89
• Gin Bulldog	89
• Lucas Bols	90
Aguardientes de hierbas	90
Tipos de Licores de hierbas	91
• Génépi	91
• Bénédictine	91
• Ettaler	92
• Chartreuse	92
• Lerina	92
• Monserrat aromes	92
• Trappistine	92
• Agua de las carmelitas	92
• El licor de los capuchinos	92
• Elixir de Spa	92
• La Vieille curé	93
• Jägermeister	93

• Hierbas de Mallorca, de Menorca” e “Ibicenas”	93
• Ratafia	93
• Licor de Bohemia, Becherovka	93
• Żubrówka	93
• El licor 43	94
• Mentuccia	94
• Strega	94
• Centerba	94
• Centerba Toro	94
• Petrus Boonekamp	94
• Aiguebelle	95
• Unicum	95
• Galliano	95
• Aversa	95
• Aguardiente con ajeno	96
• Absenta	96
A que temperatura se congelan las Bebidas Alcohólicas	97
Bebidas de nuestro diario vivir	99
• El agua	99
• La Soda	100
• Aguaquina	100
• La leche	100
• Gaseosas Coca-Cola - Pepsi Cola. 7 Up, Sprite	101
El vino	103
• “Vino Argentino”: bebida nacional en nuestro País	105
• Vinos Varietales	106
• El Vino Malbec	106
Tipos de vinos: Existen cinco clases de vinos:	107
• Tintos	107
• Rosados	107
• Blancos	107
• Generosos	108
• Espumosos	108
Los vinos gasificados	108
Vinos generosos	108
• Vino Oporto	108
• Jerez	109
• Mistela	109
• Moscatel	109
• Amontillado	109
• Oloroso	110

• Pedro Ximénez	110
• Garnacha	110
• Vino fino	110
• Vino manzanilla	110
• Vino Patero	110
Aperitivos	111
Breve reseña de los primeros licoristas, en producir Vermut o vermul	112
• Gancia	112
• Cinzano	112
• Martini Rossi	112
• Campari	113
• El Cynar	113
• El Amargo Obrero	113
Cerveza	114
Fernet	117
Fernet Branca	118
La marca Fernet Vittone	119
Champán o champaña (en francés, champagne)	120
Método champenoise	121
Primera fermentación en cuba	121
Segunda fermentación en botella y degüelle	122
• Brut	123
• Extra-brut	123
• Nature	123
La fecha de degüelle	123
Sidra	125
Bebidas que trascendieron en el tiempo	126
La Hesperidina	126
Legui	128
Anis 8 Hermanos	129
Absenta	129
El ritual de una bebida mítica y maldita	132
• El Hada Verde	132
• Diabolo Verde	133
La hidromiel o Aguamiel o cerveza vikinga	133
Strega, el licor de las brujas	134
Caña con ruda	136
Breve historia del vodka.....	137
Breve historia del Ron	139
Ron Bacardi	139
Leyenda de Maguey, base del Pulque, Mezcal y Tequila	141

Teo Mezcal	144
El Sake	145
Curiosidades de algunas bebidas	146
• La Queimada	146
• Leche de suegra “latte di suocera”	147
• Unicum	147
• La ostentosa copa de Cleopatra	147
• El honorable y peligroso gambei	148
• Ron y pólvora	149
• El beso del bacalao	149
• Al estilo vikingo	150
• El chiste del vino	150
• La moderación griega	150
• Ginebra fuera de control	150
• Chupar al mono o golpear al almirante	152
• El Señor del Sombrero Verde	152
• Clerén	153
• Mortal	153
• Chicha	154
• Aloja	154
Los Cocteles más Famosos	155
• La curiosa historia del coctel Americano	156
• Mojito	157
• Singapore Sling	157
• Sidecar	158
• Pisco sour	158
• Ruso Blanco	158
• Manhattan	159
• Mai Tai	160
• Tom Collins	160
• Bloody Mary	161
• Martini	161
• Margarita	162
• Acapulco	162
• Negroni	163
• Destornillador	163
• Daiquiri	163
• Piña Colada	163
• Caipiriña	163
• El Cubalibre	163
• Cosmopolitan o Cosmo	164

• Cocktails Irineo	164
El amargo Angostura, o zumo de lima concentrado	164
Las bebidas más consumidas en el mundo	165
Las bebidas más fuertes del mundo	167
La bebidas más caras del mundo	174

*“Una copita de licor,
es saborear la vida,
haciendo deleitar el alma”*

*La Magia de los licores, es introducirse a un mundo,
que trata de poner los sentidos a gozar, con sus sabores,
colores y aromas. . . .*

*La variedad de bebidas, que han inundado la humanidad,
nos han legado, distintos momentos de la historia.*

*Ha sido la experiencia de alquimistas, que con su magia
dieron lugar a que hoy, sean los acompañantes perfectos
de veladas y eventos especiales.*

*Y aunque parezca sorprendente, las bebidas
son protagonistas, de nuestro hacer diario.*

Siendo tan versátiles y creativas: "Como la vida misma".

*"Una copita de licor,
es saborear la vida,
haciendo deleitar el alma"*

